DESDE REVISTA DE 1989

VINHOS

A ESSÊNCIA DO VINHO

Nº 389 · ABRIL 2022

4,50€ CONTINENTE · REVISTA MENSAL · WWW.REVISTADEVINHOS.PT

ROTEIRO PARA DEVORAR

Milão

Lisboa *Baías e Enseadas, Espera, Monte Bluna e Várzea da Pedra*

Prova Brancos '21 *Ei-los que chegam!*

Lobo de Vasconcellos *Um Alentejo em família*

Novidades Abibes, Falua, Legado, Lima Mayer, Provezaide, Quinta de Monforte, Quinta do Crasto, Taylor's

e ainda entrevista António Rios Amorim, lampreia, Six Senses Douro, Ukekele by Rocim

QUINTA S. JOÃO BATISTA
RESERVA 2021
Tejo / Branco / Enoport Wines
* Preço para Portugal Continental

seu por 7,00€

00389
5 607727 158974

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING
HÍBRIDO E HÍBRIDO PLUG-IN
NOVO LEXUS NX
SINTA DE PERTO O
NOVO NX NO CENTRO
LEXUS MAIS PRÓXIMO
LEXUS
NX 450h+
Caetano Auto
CENTROS LEXUS | 808 250 220
ALGARVE, AVEIRO, BRAGA, COIMBRA, LISBOA, PORTO E SINTRA
7 ANOS DE GARANTIA

SUMÁRIO

6 **EDITORIAL**

OPINIÃO
10 Sarah Ahmed
14 Jamie Goode
18 Duarte Calvão
22 José João Santos

26 **PROFILE**
Jorge Rebelo de Almeida, presidente do grupo Vila Galé.

ESCOLHAS DO MÊS
28 Para a Mesa
30 Para a Cave
32 Altamente Recomendados
34 Boas Compras

36 **CASTA**
Castas Piwi.

40 **VINHOS & TURISMO**
Água e vinho, a magia das termas!

42 **VINHOS & NÚMEROS**
Tendências e perspetivas.

42 **ENTREVISTA**
António Rios Amorim, presidente da Corticeira Amorim.

48 **NOTÍCIAS**
Os efeitos da guerra na fileira do vinho.

52 **CERVEJAS**
Biltre, em ligação com o vinho

54 **ESTRELAS DE PORTUGAL**
João Pedro Coelho, Suíça.

56 **SPIRITS & MIXOLOGY**
Ukekele, o rum do Rocim.

60 **PREGUIÇAR**
Six Senses Douro Valley.

64 **LOBO DE VASCONCELLOS**
O charme do Alentejo.

72 **LISBOA**
Baías e Enseadas, Espera Wines, Monte Bluna e Quinta da Várzea da Pedra.

94 **ITÁLIA**
Comer e beber em Milão.

104 **BRANCOS DE 2021**
Prova temática com 90 vinhos da mais recente colheita.

112 **LAMPREIA**
O regresso da rainha dos rios.

120 **CRÍTICA GASTRONÓMICA**
Restaurante Flor de Lis, Porto.

124 **QUINTA DO CRASTO**
Novos vinhos e referências.

130 **LEGADO 2017**
O vinho dos afetos.

134 **NOVIDADES**
As novas entradas do mercado.

139 **GUIA REVISTA DE VINHOS**

154 **LEGENDARY WINEMAKER**
Francisco Albuquerque, Madeira Wine Company.

94

64

72

112

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

ESPECIAL, VERSÁTIL E INTEMPORAL

A nova linha “Shade of Grey” da Küppersbusch alia elegância e modernidade dando a possibilidade de dar um toque pessoal a sua cozinha. A cor cinza torna-se uma combinação perfeita com superfícies naturais feitas em madeira, pedra ou betão e até mesmo em bancadas brancas.

O cinza é a cor do momento e dá-nos possibilidades infinitas.

www.kuppersbusch.com.pt

Numa palavra? Acreditar!

Decorria a 18ª edição do Essência do Vinho – Porto quando me questionaram. "Numa só palavra, qual o segredo deste sucesso?". "Acreditar", respondi. Em 2004, quando Portugal e o mundo do vinho não eram ainda o que são hoje, rompemos amarras e arriscamos um novo conceito. Enquanto fundador da ideia de um evento com o formato ímpar do Essência do Vinho, orgulho-me por ter dado esse passo em frente, por ter trilhado um caminho diferente. Terei sido, de algum modo, um fora do baralho que, com o passar do tempo, afirmou um momento que é já um clássico no calendário europeu.

Escrevo este editorial no dia seguinte à edição da maioridade da "principal experiência do vinho em Portugal", cujo "best of" já circula pelas redes sociais, pelos programas "A Essência" da RTP e da Renascença e que, na Revista de Vinhos de maio, também terá resumo próprio. Foi um regresso presencial e em força, que motivou os expositores da primeira hora e os novos que se decidiram juntar, que atraiu iniciantes e experimentados, que chamou muitas nacionalidades e ainda mais profissionais do vinho, da distribuição, da hotelaria, da restauração.

Movidos pela curiosidade, interesse e aquisição de conhecimento sobre vinho, os visitantes do evento atribuíram um nível médio de satisfação global de 4,54 (de 1 a 5), com os participantes a conferirem níveis de satisfação muito elevados (acima de 4) aos aspetos mais determinantes da organização e da programação: o número de atividades disponíveis, as ações paralelas e ainda o tempo de espera para entrada.

O estudo de públicos, realizado durante o Essência do Vinho – Porto pelo ISAG – European Business School (ISAG-EBS) e pelo Centro de Investigação em Ciências Empresariais e Turismo da Fundação Consuelo Vieira da Costa (CICET-FCVC), revelou ainda que 71,7% dos visitantes deslocaram-se propositadamente ao Porto. A média de pernoita na cidade foi de 4,75 noites.

A curiosidade (33,8%) e os motivos profissionais (30,6%) foram as principais razões apontadas pelos visitantes, assim como a degustação de vinhos (27,7%). A experiência única (25,2%) de conhecer alguns dos 400 produtores 4.000 vinhos em prova também se evidenciou como motivo de visita.

Quanto ao perfil do visitante analisado pelo ISAG – European Business School e pelo CICET-FCVC, registou-se uma predominância do público masculino (58,9%), uma idade média de 37,49 e um nível de escolaridade elevado (74,3% dos visitantes tinham, pelo menos, o grau de licenciado). Destacou-se ainda a presença de diversas nacionalidades, nomeadamente, inglesa (16,8%), espanhola (16,3%), brasileira (12,6%), francesa (12,1%) e alemã (6,3%), entre outras.

Ao classificar a ligação aos vinhos, o público mostrou ter interesse ou muito interesse (86,3%), ser conhecedor ou grande conhecedor (59,0%) e consumidor regular (45,5% indicaram consumir vinho pelo menos duas a três vezes por semana), tendo uma despesa média mensal de vinho para consumir em casa de 113,80€. Acerca dos locais onde adquirem vinho, 48,9% afirmaram ser em lojas especializadas, 27,9% diretamente no produtor, 23,9% no comércio tradicional e 10,4% online. Para conhecer a edição agora concluída, os visitantes contaram com os meios digitais (48,3%), mas também com o tradicional passa a palavra (42,4%).

Estamos satisfeitos, mesmo muito, mas continuamos a acreditar que é possível mais.

Vamos, por isso, concretizar em 2023 a primeira feira internacional de enoturismo realizada em Portugal, de 16 a 23 de fevereiro. A ´Wine & Travel Week´ trará à cidade dezenas de operadores e compradores internacionais, especializados em turismo associado a terroirs e experiências vínicas. Será uma feira profissional e de negócios, que igualmente promoverá a partilha de conhecimento acerca de um setor de atividade em franco crescimento, através de um fórum com jornalistas, especialistas e líderes de opinião, e um programa de experiências que inclui roteiros e visitas técnicas por várias regiões. Essa semana culminará com a realização da 19ª edição do Essência do Vinho – Porto, proporcionando aos diferentes participantes na feira um contacto direto e privilegiado com os protagonistas dos vinhos portugueses.

Sim, continuo a acreditar ser possível fazer mais e melhor. Pelos nossos vinhos, pela nossa economia, pelo nosso País.

Nuno Guedes Vaz Pires, *diretor*
nunopires@essenciadovinho.com
@nunogvpires

FESTA DO ALVARINHO E DO FUMEIRO DE MELGAÇO

De 22 a 24 de abril, Melgaço volta a ser capital do Alvarinho, do fumeiro, dos produtos e produtores autóctones locais e, claro, da boa disposição. Organizada pelo Município de Melgaço, com produção da EV-Essência do Vinho e o apoio da Revista de Vinhos, são todos bem-vindos à festa. Confira a programação e prepare a sua visita!

EDIÇÃO Nº 389 / ABRIL 2022

C. N. KOPKE
Estd 1638
KOPKE
THE OLDEST PORT WINE HOUSE
KOPKE
50
YEARS OLD TAWNY
PORTO
MATURED IN WOOD
KOPKE
50
YEARS OLD WHITE
PORTO
MATURED IN WOOD
IWSC TROPHY
iwsc.net • 2021
FORTIFIED WINE PRODUCER
Kopke, a Casa Mais Antiga de Vinho do Porto, apresenta 50 Anos Tawny e 50 anos White.
O lançamento deste duo inédito celebra a sabedoria do tempo e revela, em cada garrafa pintada à mão,
o legado de meio século de história. De extrema finura e delicadeza, estes dois vinhos do Porto
proporcionam momentos de deleite e contemplação, camada a camada.
kopke1638.com

Nesta edição com a

REVISTA DE VINHOS!

A origem da *Quinta de S. João Batista* encontra-se perdida entre histórias de sucessões nobres, doações para ordens religiosas e outros tantos eventos, sendo que o primeiro registo data de 1550. Localizada na *Reserva Natural da Biosfera do Paul do Boquilobo*, reconhecida pela Unesco desde 1981 como Reserva Mundial da Biosfera, está inserida na região demarcada do *Tejo*, situada na zona do Bairro entre o Vale do Tejo e os maciços de Porto Mós, Candeeiros e Montejunto. Tem *145 ha de vinha*, sendo 15% castas brancas e 85% castas tintas, implantadas em solos argilo-calcários.

seu por 7,00€

VALE DE DESCONTO

APRESENTAÇÃO OPCIONAL DESTE VALE NO SEU PONTO DE VENDA.
NÃO ACUMULÁVEL. Seja responsável. Beba com moderação.

LINHA DE APOIO: (+351) 214 337 000
Dias úteis, 9h30-13h e 14h30-18h
—
Stock limitado. Promoção válida na compra da revista + garrafa na sua banca habitual, com a apresentação do vale de desconto desta página.

vinho de capa

Quinta S. João Batista Chardonnay Fernão Pires Reserva 2021

Tejo / Branco / Enoport Wines

seu por 7,00€

Este Quinta S. João Batista Reserva Branco, elaborado a partir das castas Chardonnay (50%) e Fernão Pires (50%), teve final de fermentação em barricas novas de carvalho francês durante dois meses. Frutado e complexo, com notas elegantes de frutos secos tostados, mostra-se equilibrado, com excelente volume de boca. Ideal para acompanhar pratos de peixe de rio e queijos de estrutura média.

Sarah Ahmed, jornalista e crítica de vinhos

Sarah Ahmed é uma reputada jornalista e crítica de vinhos britânica, especializada em vinhos portugueses e australianos, no blogue "The Wine Detective".

A Wine Detective investiga Trás-os-Montes

Estarei louca por preposições? Depois de ter destacado, na edição de fevereiro, o que se 'esconde por baixo', irei explorar este mês o que se esconde por trás. Mais concretamente, por trás das montanhas, depois de passar três dias 'velozes e furiosos' em Trás-os-Montes.

Até março, a vasta região noroeste de Portugal era uma das poucas que ainda não tinha visitado. Távora-Varosa e Lafões continuam na lista de alvos. E porque escolhi Trás-os-Montes? Pode dizer-se que um rasto de migalhas de pão (garrafas) levou-me até lá. Primeiro veio a Valle Pradinhos, com o seu branco diferenciado. Atrativo e familiar para os britânicos e, mesmo assim, diferente, os 'wine writers' Tom Cannavan e Ollie Smith selecionaram o lote fresco e aromático de Malvasia Fina, Riesling e Gewürztraminer de Valle Pradinhos entre os 50 Grandes Vinhos Portugueses em 2013 e 2011. Em 2012, o Valle Pradinhos Porta Velha 2009 entrou nos meus Vinhos do Mês. Descrevendo-o como um 'vin de soif', saudei a frescura, a pimenta branca e a elevação floral deste lote de Tinta Roriz / Tinta Amarela / Touriga Nacional (agora infelizmente extinto).

Em 2017, os vinhos de lote totalmente portugueses de Alvarinho, Cercial, Codega e Arinto da Quinta de Arcossó, do produtor Amílcar Salgado, serviram para me lembrar o perfume, a definição de fruta e a acidez natural dos vinhos brancos de Trás-os-Montes. No ano seguinte, outro lote de Tinta Roriz/Tinta Amarela/Touriga Nacional de uma categoria totalmente diferente impressionou-me. Raúl Pérez é consultor de Romano Cunha e, tal como fez em Bierzo, o este enólogo espanhol pioneiro ultrapassou os limites da qualidade para Trás-os-Montes. Tendo anteriormente vendido o seu vinho a granel, Mário Romano Cunha vinifica agora um terceiro com o rótulo de alta qualidade homónimo, que só é lançado após significativo envelhecimento em garrafa. Com uma viticultura rigorosa, ele "escraviza" as vinhas para minimizar os rendimentos e maximizar a concentração, podando um quilo por videira para tintos e apenas 300 a 500 gr. para vinhos brancos. Maduros e sensuais, com uma bela profundidade de fruta, equilíbrio e comprimento, os vinhos de Romano Cunha são construídos para envelhecer; o tinto inaugural de 2008 – que acabei de provar – é deslumbrante, ainda com muito para oferecer.

Naquela breve janela de 2020, antes que a Covid se instalasse seriamente, o rasto da migalha de pão intensificou-se. Descobri o Palácio dos Távoras Gold Edition 2016 da Costa Boal Family Estates enquanto membro do painel da prova Top 10 – Vinhos de Portugal da Essência do Vinho. Classificado em terceiro lugar (para vinhos tintos), este blend de Touriga Nacional, Baga e Alicante Bouschet 100% estagiado em carvalho novo apresentou um estilo extrativista de Trás-os-Montes. Com uma ousadia rústica conhecedora e convidativos em primeiro plano, os vinhos da Arribas Wine Company e da Casa do Joa

Distribuído por Portfolio Vinhos · portfoliovinhos.pt Seja responsável. Beba com moderação.

QUINTA DA FONTE SOUTO

PORTALEGRE

UM ALFROCHEIRO COM UM OUTRO VAGAR

Das encostas da Serra de São Mamede, Portalegre, nasce o novo vinho da Quinta da Fonte Souto. Feito 100% a partir da casta Alfrocheiro, este vinho espelha o terroir único da propriedade: a frescura e equilíbrio da altitude, e a complexidade e estrutura das vinhas maduras de baixa produção.

SYMINGTON
Family Estates

Sarah Ahmed, jornalista e crítica de vinhos

Com as suas vinhas velhas em terrenos íngremes, esta parte do Planalto Mirandês fez-me lembrar a sub-região de Portalegre, no Alentejo, que vai de vento em popa. Frederico Machado e Ricardo Alves, da Arribas Wine Company, acreditam que justifica uma designação sub-regional própria (sugerem Arribas do Douro).

não poderiam ser mais diferentes. Elaborados com mais variedades do que temos nos dedos das mãos (e possivelmente dos pés), estes vinhos 'field blend' frescos, texturados e super-característicos seduziram-me e intrigaram-me em igual medida. Esta demonstração coletiva de força não me deixou dúvidas. Já era tempo de visitar Trás-os-Montes.

Corações ao alto

'Alto' é uma palavra apropriada para Trás-os-Montes. Faz mesmo parte da mensagem de marca da Casa do Joa - 'Amor ao Alto', sorriu Jorge Afonso. As vinhas variam geralmente entre os 400 e as várias centenas de metros, embora Francisco Gonçalves tenha enfrentado dificuldades ao plantar uma vinha 1.070m. Quando visitei o local atingido pelo vento, o ex-diretor técnico da Sogevinus admitiu: "É uma luta, uma batalha, mais difícil do que pensava". Teve de adicionar 100 toneladas de estrume ao empobrecido 'solo' rochoso. Por estar tão exposto e frio, Gonçalves atrasa a poda até abril ou maio. A motivação do enólogo de Montalegre para trabalhar com altitude é simples – "os vinhos serão diferentes... sempre apreciei a frescura e a elegância".

Estas qualidades sedutoras – frescura e elegância – vieram à tona repetidamente quando me encontrei com produtores das três sub-regiões de Trás-os-Montes: Chaves, Valpaços e Planalto Mirandês. Faz sentido porque, em altitude, a variação acentuada da temperatura diurna não só ajuda a preservar a acidez natural (por causa das noites frias), como também prolonga o período de maturação, explicando os taninos refinados de quase todos os vinhos que provei. Seguindo para leste até ao Planalto Mirandês, esta amplitude torna-se especialmente pronunciado à medida que o clima se torna mais continental. Quando visitou a aldeia do seu avô, a Bemposta, em junho, Frederico Machado foi surpreendido pelas temperaturas que desceram dos 30 graus centígrados durante o dia para zero graus à noite. De repente, a sugestão do seu pai sobre fazer vinho naquela localização já não parecia tão absurda. As vinhas velhas empoleiradas precipitadamente sobre o Douro conquistaram-no. "Tudo fazia sentido... era impossível que ninguém estivesse a fazer nada com elas", disse-se. Ele e Ricardo Alves decidiram ali mesmo fundar a Arribas Wine Company.

Com as suas vinhas velhas em terrenos íngremes, esta parte do Planalto Mirandês fez-me lembrar a sub-região de Portalegre, no Alentejo, que vai de vento em popa. Frederico Machado e Ricardo Alves, da Arribas Wine Company, acreditam que justifica uma designação sub-regional própria (sugerem Arribas do Douro). As vinhas de Sendim, no planalto, amadurecem cerca de duas semanas antes, segundo António Picotês, outro 'young gun' cujos laços familiares incentivaram o portuense a fazer ali vinho. Ele também trabalha com vinhas velhas, assim como Aline Domingues (Menina d'uva), uma parisiense que faz vinho na aldeia do seu avô, Uva, onde, aos 32 anos, é de longe a moradora mais jovem.

Com um pé no Douro (onde a família faz Vinho do Porto há gerações), António Boal está otimista quanto ao futuro de Trás-os-Montes. Desde que começou a prestar consultoria há cinco anos, Paulo Nunes (da afamada Casa da Passarella) tem vindo a interpelar com firmeza as castas e o terroir, ampliando a gama Trás-os-Montes da Costa Boal de quatro para 27 vinhos diferentes (incluindo elegantes exemplares de Tinta Gorda e Bastardo). Boal disse-me que "o Douro vende cada vez mais e mais facilmente, mas talvez Trás-os-Montes seja a próxima grande novidade". Concordo. Longe de arrefecer, essa trilha de migalhas de pão está a aquecer.

FERREIRA
ESTD 1751
PORTO

DONA ANTONIA

OLD TAWNY PORTO

ANOS 30 YEARS

Um novo capítulo.

Carácter único e elegância são as palavras que melhor definem
o nosso mais recente Dona Antónia Aged Tawny.
Conheça o novo capítulo de uma história escrita a letras de ouro.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
WINEinMODERATION
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE

PART OF SOGRAPE

Jamie Goode, 'wine writer'

'Wine writer', cronista do The Sunday Express, autor do blogue wineanorak.com, é doutorado em Biologia de Plantas e co-chair do International Wine Challenge. Assina esta colaboração regular na Revista de Vinhos e também na brasileira Gula.

Como guardar vinhos abertos

Existem muitas opções disponíveis para guardar vinhos abertos e algumas delas são mais eficazes do que outras. Aqui está o meu resumo, baseado na experiência e apoiado num pouco de ciência.

Se é certo que uma garrafa de vinho geralmente não dura muito quando estou a bebê-la com amigos, surgem ocasiões em que, depois de aberto, o vinho não é bebido de uma só vez. Se for bebido no dia seguinte, rolhar a garrafa e deixá-la num local fresco geralmente mantém o vinho em boas condições durante a noite. Mas, e naquelas ocasiões em que queremos manter o vinho por mais tempo? Ou se abrirmos várias garrafas e quisermos revisitá-las ao longo de alguns dias? Ou se estivermos num ambiente em que queremos aumentar a variedade de vinhos a copo?

Primeiro, alguns vinhos parecem ser mais robustos do que outros. Claramente, os vinhos que já foram oxidados, como Vinho Madeira, Xerez Oloroso e Amontillado e o Porto Tawny não têm nenhum problema de permanecer em boas condições durante semanas ou mesmo meses após a abertura. Mas a maioria dos vinhos oxidam se deixados abertos, embora pareçam fazê-lo a velocidades diferentes.

Creio que os Riesling alemães e os vinhos doces botritizados duram mais. Os Sauternes parecem permanecer frescos no frigorífico durante uma semana ou mais; o mesmo vale para os Riesling Kabinett ou Spätlese. A razão parece ser que, se o processo de vinificação oxida todos os compostos fenólicos, há um risco muito menor de oxidação (são necessários fenólicos e iões de metais de transição para que ocorra a oxidação) e, se o vinho tiver altos níveis de dióxido de enxofre, também os protege.

Vinhos tintos concentrados e extraídos parecem aguentar-se igualmente bem por alguns dias. Tal como os Porto Vintage – estes parecem manter-se em boas condições durante uma semana ou mais, especialmente quando são jovens.

Os sistemas de conservação disponíveis

Mas, para outros vinhos, a tentação é usar algum sistema de conservação. Quando comecei no vinho, uma técnica que alguns defendiam era, primeiro, utilizar uma meia garrafa, limpa e vazia, e imediatamente decantar o conteúdo de meia garrafa, encher a primeira e rolhá-la. A ideia era que, sem espaço aéreo, essa metade decantada fosse mantida por mais algum um tempo. O ponto fraco desta técnica é que, durante o ato de servir, existe uma taxa de oxigénio que é dissolvido no vinho, o que pode causar alguma oxidação, haja ou não ar na garrafa. Esta é uma fraqueza

VÉRTICE

Vinho Espumante do Douro

HERITAGEWINES.PT

Jamie Goode, 'wine writer'

É ótimo que essas opções já estejam disponíveis. Em casa, porém, costumo abrir os vinhos, rolhar as garrafas, acompanhá-los e apreciá-los ao longo de dois ou três dias e geralmente duram muito bem.

enfrentada por outro sistema de preservação popular, o VacuVin. Este envolve rolhas de borracha que deixam o ar sair e não entrar, através do uso de uma pequena bomba de vácuo. Depois de servido o vinho, o ar é extraído da garrafa, o que ajuda a manter o vinho em condições por mais tempo. O problema é que também remove alguns dos compostos aromáticos e os gases dissolvidos no vinho, existindo a introdução de oxigénio durante o ato de servir. Outro sistema envolve o uso de um cilindro de gás e um tubo fino para introduzir argon numa garrafa aberta. O conceito base é que o argon é mais pesado que o ar e cobrirá a superfície do vinho. A menos que todo o ar seja removido da garrafa, essa cobertura não funciona: todos os gases se misturam. E mais uma vez temos o problema do oxigénio introduzido durante o serviço.

Chegamos então aos sistemas de conservação que evitam a entrada de oxigénio durante o serviço. A única forma de fazê-lo é usar gás inerte para expelir o vinho, de modo que não seja gerado qualquer 'headspace' (o espaço entre a rolha e o vinho) de ar, ou manter o vinho numa embalagem flexível (com uma camada de metal para impedir a transmissão de oxigénio) e server o vinho por ejeção sem deixar entrar ar (como o bag-in-box, bolsas de vácuo ou kegs). Mas vamos concentrar-nos no vinho engarrafado.

Existem duas soluções de sucesso, uma das quais requer equipamentos caros e é adequada apenas para uso em restaurantes ou lojas, e a outra é mais portátil. O primeiro é o sistema Enomatic. Aqui, uma garrafa de vinho é aberta e imediatamente selada com um dispositivo que possui dois tubos, um dos quais fica acima do nível do vinho e o outro vai até o fundo da garrafa. Quando um cliente ou funcionário quer uma amostra do vinho, ela é servida introduzindo azoto (um gás inerte, embora o argon também possa ser usado, só que é mais caro) para que a pressão do gás empurre o vinho para fora através do tubo. Não há adição de oxigénio e os vinhos permanecem corretos nas máquinas Enomatic durante algumas semanas. Um dos aspetos-chave para ter este sistema a funcionar é manter limpos todos os componentes e lavar qualquer vinho que fique nas extremidades dos tubos que possa oxidar entre serviços. Funciona bem, se for mantido e usado corretamente.

A segunda opção é o Coravin, que mudou um pouco as regras do jogo. Aqui, a ideia é penetrar a rolha da garrafa com uma agulha especialmente projetada que tanto introduz argon no vinho como por onde o vinho é servido. A agulha é então removida e a cortiça volta a selar. O argon é o único gás introduzido no vinho e – tal como no Enomatic – é a pressão do gás que movimenta o sistema. Usei muito o Coravin, com muitas experiências boas e apenas algumas más. O Coravin funciona e faz com que a oferta de vinhos caros a copo seja uma opção. Também permite que os consumidores provem a mesma garrafa muitas vezes em dias diferentes, facilitando provas de vinhos mais elaborados. Permite ainda aos colecionadores servirem apenas um copo de uma garrafa mais cara em diversas ocasiões. As desvantagens? Algumas rolhas não fecham perfeitamente, pelo que existe algum grau de risco. Há um sistema para 'screwcaps', mas envolve removê-las e substituí-las por uma tampa especial que pode ser penetrada pela agulha de Coravin, prática um pouco arriscada devido à entrada de oxigénio e à substituição de um vedante com baixa taxa de transferência de oxigénio por um mais permeável. E o vinho que provamos foi forçado por pressão através de uma agulha muito fina. Adicionemos a isso o custo das cápsulas de argon, e temos um sistema que é o melhor, mas não é perfeito.

Mas é ótimo que essas opções já estejam disponíveis. Em particular, para restaurantes, bares e lojas de vinhos, o uso de Enomatic para que as pessoas possam experimentar uma grande variedade de vinhos a copo, ou experimentar antes de comprar, é brilhante. Em casa, porém, costumo abrir os vinhos, rolhar as garrafas, acompanhá-los e apreciá-los ao longo de dois ou três dias e geralmente duram muito bem. A única exceção são alguns vinhos naturais que tendem a ficar com aromas de 'mousiness'. Se tiver a menor suspeita de que um vinho pode passar a condição, vou terminá-lo numa prova única, de preferência em mais ou menos uma hora, porque o oxigénio acelera esta tendência. Felizmente, é uma falha bastante rara.

NAS BOCAS
DO MUNDO
desde 1850
SINCE 1850
PERIQUITA
JOSÉ MARIA DA FONSECA
O vinho que cruza a sua
história com a de todos nós.
WWW.PERIQUITA.PT
@periquita1850

Duarte Calvão, gastrónomo

Gastrónomo e co-autor do blogue "Mesa Marcada".

A importância do jantar quando viajamos

Mesmo para os mais desinteressados pelos assuntos do estômago, o "balanço do dia" vai contribuir fortemente para a avaliação dos destinos que escolhemos para as nossas viagens turísticas.

Andamos de um lado para o outro, a passear pelas ruas, a visitar monumentos e museus, a tentar absorver a atmosfera de lugares que não conhecemos ou conhecemos mal. Ou a fazer compras. Ou, noutro tipo de viagens, a aproveitar o sol das praias ou a desfrutar da natureza campestre. Como não queremos perder o precioso tempo diurno, o almoço é rápido e prático, sem grande investimento em escolhas cuidadas. Porém, chega a noite e queremos descontrair à mesa de um restaurante, este normalmente já objeto de seleção mais exigente, ajudados por guias e outras indicações de quem conhece o local que visitamos. Nessa altura, para muitos de nós, acontece um momento importante para o balanço que fazemos do dia. Se formos bem atendidos, se o que comemos e bebemos nos satisfaz ou até excede as nossas expectativas, se o ambiente do restaurante nos agradar, esse balanço geral tende a ser positivo. Mas se for ao contrário, quando finalmente nos recolhemos no quarto de hotel talvez tenhamos a sensação de que afinal o dia não foi assim tão bem passado.

Nos últimos anos, fala-se cada vez mais de "turismo gastronómico", das pessoas que escolhem determinado destino por causa da sua gastronomia, dos seus restaurantes, dos seus mercados e lojas, dos seus produtos alimentares. Mas, se descontarmos a curtas viagens de turismo interno, creio que o número de viajantes que escolhe o destino por motivos especificamente gastronómicos é bastante residual. Haverá certamente os colecionadores de restaurantes com estrelas Michelin, os profissionais do sector, alguns gastrónomos com tempo e dinheiro para "viajar para comer", mas para a grande maioria dos turistas as questões gastronómicas ficarão em segundo plano perante a beleza, o interesse cultural e histórico dos sítios a visitar, a qualidade das praias, da natureza, das lojas.

No entanto, mesmo para os aparentemente mais desinteressados pelos assuntos do estômago, penso que há o tal "balanço do dia" influenciado pelo jantar, o qual - seja num restaurante estrelado seja num moderno gastropub seja numa tasca típica seja num vegetariano – vai contribuir fortemente para a avaliação dos destinos que escolhemos para as nossas

QUINTA DA
PACHECA
SINCE 1738

A NOSSA HISTÓRIA
NAS NOSSAS PESSOAS

A história da Quinta da Pacheca é feita de muitas histórias das pessoas que com a sua devoção produziram ao longo dos séculos os vinhos que ainda hoje são recordados como pioneiros na região e no país. Sem a resiliência, criatividade e paixão das nossas pessoas, a nossa história não era a mesma.

Cambres 5100-424 Lamego I Portugal I Tel.:+ 351 254 331 229 I comercial@quintadapacheca.com
enoturismo@quintadapacheca.com I Distribuição Nacional: **MISTERWINE, LDA** I contacto: geral@misterwine.pt
Seja responsável, beba com moderação.

TERRAS& TERROIR
PAIXÃO PELAS NOSSAS RAÍZES

Duarte Calvão, gastrónomo

Para a imagem de um local, de uma cidade, de um país, estes restaurantes "médios" são fundamentais. Mais procurados na hora decisiva do jantar, as experiências que proporcionam aos turistas determinarão a ideia que levarão para casa da gastronomia dos locais que visitam.

viagens turísticas. Resumindo, diria que para a maior parte dos turistas a gastronomia é um fator secundário na escolha do destino, mas que acaba por ser muito importante no grau de satisfação com a experiência da viagem como um todo.

Ora é aqui que entra aquilo que se poderia chamar a "restauração média". Sabemos que os restaurantes de topo ficam de fora das opções de grande maioria dos turistas - representando quando muito um jantar especial numas férias mais prolongadas -, quer pelo custo elevado quer por uma imagem que corresponde a um certo formalismo que se quer evitar em tempos de lazer. Por outro lado, os restaurantes mais populares nem sempre satisfazem uma certa qualidade de ambiente ao jantar que se quer depois de um dia a girar de um lado para o outro, em que se comeu alguma coisa a correr ao almoço. Sobretudo para quem tem acima de 30 anos e normalmente mais dinheiro para gastar.

Daí que para a imagem de um local, de uma cidade, de um país, estes restaurantes "médios" sejam fundamentais. Mais procurados na hora decisiva do jantar, as experiências que proporcionam aos turistas determinarão em grande parte a ideia que eles levarão para casa da gastronomia dos locais que visitam. Exemplificando com minhas próprias experiências como turista – e incorrendo numa necessária generalização – diria que a cozinha francesa tem profissionais altamente competentes porque numa qualquer aldeia ou vila de França encontramos frequentemente pequenos restaurantes com pratos deliciosos, cujas receitas, muitas vezes complexas, são primorosamente executadas. Depreendemos que quem cozinha certamente passou pelas escolas de hotelaria e aprendeu nos bons restaurantes-do país, brilhando agora com a sua técnica culinária.

Já em Itália, em qualquer canto parece que encontramos uma grandiosa cozinha de raiz popular, cheia de uma sabedoria que se perde nos tempos, que tira todo o partido dos magníficos produtos que a natureza lhes providencia. Imaginamos logo mesas alegres, propícias a longos convívios e fartas comezainas. Vamos para a Espanha e aí sou mais marcado pela modernidade, pela criatividade que hoje se encontra em qualquer bar de tapas de qualquer vilarejo, muitas vezes conduzidos por cozinheiros influenciados pela vanguarda dos finais dos anos 90, início dos 2000, que frequentemente passaram até pelos restaurantes dos principais nomes dessa época de ouro. Também uma cozinha alegre, onde o divertimento, a surpresa, as combinações inesperadas fazem parte dos ingredientes.

Abordei sucintamente as imagens que guardo das cozinhas de três países que me são próximos geográfica e culturalmente, mas o que dizer então da imagem que tenho da cozinha do meu país? Estranhamente, é-me mais difícil enquadrá-la. Há certamente um lado tradicional, algo rústico, de pratos contundentes e rurais, das bacalhoadas, das feijoadas, dos cozidos, mas igualmente a delicadeza dos peixes na grelha, a complexidade dos arrozes, o requinte da doçaria. E é claro que há muito mais, não fosse a variedade do receituário do nosso pequeno território talvez a característica mais notável que apresentamos ao mundo.

Ou ainda uma recente imagem de modernidade e de uma nova abertura ao mundo (já o tínhamos feito nos séculos XV e XVI, com a incorporação dos produtos das Américas e da Ásia) que vamos encontrando em pequenos restaurantes das grandes cidades e dos locais turísticos, praticada por jovens cozinheiros que se formaram em escolas de hotelaria e já passaram por grandes restaurantes em Portugal e mesmo noutros países. São esses restaurantes médios, dos mais tradicionais aos mais criativos, passando por tascas e tabernas renovadas, que espero que influenciem agora as experiências de quem nos visita. E que, segundo me parece, dão hoje uma muito melhor imagem da cozinha portuguesa do que aquela que tínhamos há não muitos anos.

CASA
ERMELINDA
EST. FREITAS 1920

1920 100 2020

ANOS
YEARS

VINHAS & VINHOS
VINES & WINES

PORTUGAL

DAS MELHORES UVAS NASCEM OS MELHORES VINHOS.
FROM THE FINEST GRAPES COMES THE FINEST WINES.

WWW.ERMELINDAFREITAS.PT

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
wines of portugal
WINE in MODERATION.eu

José João Santos, jornalista e crítico de vinhos

José João Santos, diretor de conteúdos da EV-Essência do Vinho, tem a paixão da escrita, da reportagem, da formação e da prova. É ainda autor do podcast "Vinho, Palavra a Palavra".

Contra o louco da guerra, os vinhos ucranianos!

Quero acreditar que a história dos vinhos ucranianos não se fará somente de vestígios de prensas e de ânforas de tempos idos, mas de vinhos autênticos, que expressem o pensamento livre. O vinho também pode ser uma arma e trazermos um vinho ucraniano para a nossa mesa pode até não passar de um tiro no porta-aviões de Putin, mas certamente será mais um grito de revolta pelos dias de cólera que a todos nós está a fazer viver.

Não me recordo de algum dia ter provado vinhos ucranianos, mas a bestialidade de Putin despertou-me a vontade de os conhecer como nunca.

Espreito mapas em livros, porém não vislumbro grande coisa. A geografia leva-me a crer que a haver vinha ela estará pelo sul do país, para os lados do Mar Negro. Atiro-me à Internet, à procura de mais informação. Confirmo a suspeita.

Dou comigo a ler artigos nalguma imprensa internacional, que à medida dos penosos dias de guerra procura novos ângulos de análise, com isso entreabrindo portas e imagens de devastação e sofrimentos extra.

A imagem com a qual mais vezes me cruzo é a de Mishail Molchanov, que posa para a fotografia de telemóvel ao lado de uma bomba russa não detonada, já enfiada um meio metro no chão de uma vinha ainda sem folhas. O filho, Georgiy, é também produtor na Slivino Village, em Mykolayiv. Nestas primeiras semanas do novo ano decorriam os trabalhos de poda.

Na germânica Wein Plus (wein.plus) descubro outro relato.

Zorick Umanskyi era o gestor da importadora Good Wine, que até ao rebentar da invasão de Putin empregava 800 almas. Após o início do ataque, pegou na família e voou para a Moldávia, depois para Bucareste, finalmente até Telavive, para junto dos pais. É agora a partir de Israel que coordena ajuda humanitária que tem por destino a equipa que ficou em Kiev – uns a sobreviver, outros a dar o corpo às balas. Parte também saiu, para outras zonas do País, para a Polónia e para a Alemanha.

Os armazéns da Good Wine localizavam-se a 15 quilómetros do centro da capital ucraniana e já foram reduzidos a escombros pelos ataques de Putin.

"Os vinhos e a comida valiam 15 milhões de euros", calcula Zorick. A importadora também detinha a maior loja delicatessen da Ucrânica, com wine bar e restaurante associados.

O sítio web da Wines of Ukraine (ukr.wine) é simples mas eficaz, de algum modo a lembrar a comunicação ucraniana em tempos de guerra – simples mas eficaz. Aqui ficam os headlines: 41.500ha de vinhas, mais de 50 produtores ativos, 180 castas plantadas, 133,4 milhões de litros produzidos.

O futuro?...

UMA VISÃO MAIS FRESCA *SOBRE O DOURO*

As uvas do Assobio crescem ao ritmo da natureza nas encostas mais elevadas do Douro, orientadas a norte. Este cenário reflecte-se na frescura e elegância do Assobio.

O DOURO A 60 METROS DE ALTITUDE
PARA VER COMO FORAM FEITAS ESTAS IMAGENS,
VISITE WWW.ESPORÃO .COM

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

José João Santos, jornalista e crítico de vinhos

Aqui ficam os headlines dos vinhos da Ucrânia: 41.500ha de vinhas, mais de 50 produtores ativos, 180 castas plantadas, 133,4 milhões de litros produzidos.

O Mar Negro e uma cultura desde IV a.C.

A cultura de vinho no território que hoje reconhecemos como Ucrânia existe desde o século IV a.C. Na costa sul da Península da Crimeia, que Putin reclama dele, foram desvendados vestígios de prensas e de ânforas. No entanto, apenas a partir do séc. XI a cultura da vinha ganhou um impacto significativo através da intervenção dos monges cistercienses, que tanta importância tiveram no desenvolvimento e sistematização agrícolas europeus.

Até à invasão de Putin, em 2014, a Crimeia era a maior região vitícola da Ucrânia, produzindo sobretudo vinhos doces e de sobremesa, boa parte consumida no mercado russo. Aliás, o desfiar histórico mostra como a Ucrânia tem abastecido as gargantas dos regimes soviéticos, a ponto de, a dada altura, ter ficado conhecido o "Soviet Champagne", espumante elaborado nos arredores de cidades como Kiev, Bakhmut, Lviv, Odessa ou Kharkiv, obtido a partir de castas como Aligoté, Feteasca, Pinot Blanc e Riesling.

O conflito da Crimeia alterou o cenário tendo – "ironicamente", como sublinha o sítio da Wines of Ukraine – impulsionado a produção de vinhos secos na Transcarpátia e nas zonas a sul de Odessa e de Kherson. Antes do atual conflito, os ucranianos garantem que a produção de vinhos, desde 2015, estava a aumentar entre 7 a 9% anualmente.

Existem três regiões onde a produção está concentrada. Mais de metade a sudoeste da cidade de Odessa, nas proximidades da Transcarpátia, que a Hungria e a Roménia partilham, e a sul do rio Dnipro, junto às cidades de Kherson e de Dnieperpetrovsk. O clima continental, grosso modo caracterizado por verões quentes e invernos frios, permite uma viticultura bem-sucedida.

Formalmente, a região de Bessarabia tem as margens do rio Dniestre por fio condutor. A região do Mar Negro é considerada a mais antiga para viticultura, com heranças da cultura greco-romana, povos que identificaram aquelas terras como as mais propícias para a vinha. Odessa, Mykolayiv e parte de Kherson estão por ali. Os invernos são mais suaves por comparação com o resto do País, os outonos são quentes e moderadamente húmidos, o que facilita a maturação plena da generalidade das uvas. E, claro, a Transcarpátia (Zakarpattya).

Procuro e volto a pesquisar acerca dos vinhos ucranianos, como se isso pudesse irritar Putin.

Dou por mim a ler que a casta Telti Kuruk será das variedades autóctones mais aplaudidas, por resultar em brancos volumosos mas de acidez presente, de aromas a flores brancas. Sukholimansky é também uva branca aclamada, pelo perfil aromático e capacidade de agrado para um consumo descontraído. A Aliberne de Odessa é uma casta tinta que origina vinhos tintos ricos em cor e em especiarias, frequentemente apresentada como casta identitária do País no mundo.

A indústria contemporânea do vinho na Ucrânia estava a dar os primeiros passos pelo mundo e, como um bebé que começa a caminhar, reclama ter um Shabo Cabernet Grand Reserve no museu La Cité du Vin em Bordéus ou um Kara Kermen listado no estrela Michelin londrino, Hide.

Quando finalmente conseguir provar um vinho ucraniano, espero vivermos dias menos sombrios. Tenho também esperança de ter mais para contar acerca dos vinhos ucranianos, numa perspetiva de presente e de futuro, num contexto de liberdade e de paz. Quero ver o bebé que dava os primeiros passos tornar-se criança irrequieta e jovem irreverente, adulto responsável e avô afetuoso.

Quero acreditar, por mim e pelos meus filhos, que a história dos vinhos ucranianos não se fará somente de vestígios de prensas e de ânforas de tempos idos, mas de vinhos autênticos, que expressem o pensamento livre de quem os trabalhou, de início ao fim.

O vinho também pode ser uma arma e trazermos um vinho ucraniano para a nossa mesa pode até não passar de um tiro no porta-aviões de Putin, mas certamente será mais um grito de revolta pelos dias de cólera que a todos nós está a fazer viver. Enquanto a besta mantiver a bestialidade, sejamos ucranianos – no pensamento, nos atos e até em pequenos gestos.

Compra exclusiva online em www.aveledashop.pt

~~17,99€~~
seu por
14,99€

Arco d'Aguieira 2017
Bairrada / Tinto / Aveleda

Com uma cor granada intensa e taninos maduros, este vinho é poderoso e profundamente frutado. Os aromas concentrados a frutos silvestres e as subtis notas de madeira, devido ao seu envelhecimento, tornam este vinho complexo e rico. É equilibrado, encorpado, com um final persistente.

O Arco d'Aguieira atravessou o tempo e ilustra o projeto de criação de uma gama singular de vinhos, desenhados com tempo, em homenagem ao próprio tempo. Este vinho, elaborado exclusivamente com a casta Touriga Nacional produzida na Quinta d'Aguieira, marca o relançamento e consolidação no mercado dos vinhos bairradinos da Aveleda.

CONDIÇÕES PARA COMPRA ONLINE EM:
www.aveledashop.pt

1. ARCO D'AGUIEIRA 2017
PVP recomendado de 17,99€

> Insira o código promocional **#vinhoforadacaparevistadevinhos** e compre o vinho Arco d'Aguieira 2017 por apenas 14,99€

DESCONTO

NA COMPRA, **INTRODUZA O CÓDIGO PROMOCIONAL: #VINHOFORADACAPAREVISTADEVINHOS**

texto Nuno Guedes Vaz Pires · *foto* Daniel Luciano

Jorge Rebelo de Almeida

Jorge Rebelo de Almeida, fundador e presidente do grupo hoteleiro Vila Galé, exerceu advocacia até 1986, ano que constituiu a empresa que esteve na origem do grupo que gere cerca de 40 unidades hoteleiras em Portugal e Brasil.
Mais recentemente, com o empresário e amigo António Parente, abraçou o enoturismo e a profunda ligação entre hotelaria e vinhos, com o projeto Val Moreira e Vila Galé Douro Vineyards, em Armamar. Esta relação será aprofundada com o lançamento, em breve, de uma unidade em Ponte de Lima, nos Vinhos Verdes, o Paço de Curutêlo.

Vinhos do Avesso

Com a parceria desenvolvida por Vasco Magalhães, o enólogo Diogo Lopes, André Miranda e Carlos Coutinho, o projeto Cazas Novas passou a tornar-se porta--estandarte desta variedade que nos vira do Avesso.

Casta em franco ressurgimento, a variedade Avesso conhece reforçada notoriedade e expressão na região dos Verdes, não apenas na sub-região de Baião, de onde é natural. Em Santa Marinha do Zêzere, Baião, localizada no afamado Douro Verde, onde goza de um clima menos atlântico que continental e altitudes médias, o projeto Cazas Novas abraçou o tratamento desta variedade de forma única, extraindo o melhor do seu comportamento em solos graníticos, gerando elegantes, subtis e complexos, intensamente frescos, harmoniosos e muito sérios.

A família Cunha Coutinho reúne um património florestal e agrícola superior a 100ha, dos quais 24ha dedicados exclusivamente à casta Avesso, nas quintas das Cazas Novas, Quinta de Guimarães, Quinta do Adro e Quinta das Tias.

17

Cazas Novas Avesso Colheita 2020

Vinho Verde / Branco / Soc. Agrícola Casal de Ventozela

—

Limão pálido, com alguma presença de gás carbónico. Bastante extrovertido no nariz, com citrinos, pêra e até maracujá, para além de flores brancas. A fruta mostra-se também na boca, pontuada por acidez estridente e toque salino e mineral. O final é médio e muito perfumado, com encantadoras notas de mel. NGVP

Consumo: 2022-2026

5,99€ / 11°C

VINHOS DO PORTO E DO DOURO

TESOUROS
PARA DESCOBRIR...
E APAIXONAR-SE!

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.

www.ivdp.pt

Beba com moderação.

O Douro de Paulo Coutinho

Paulo Coutinho está ao leme da Quinta do Portal desde 1994 mas, dois anos antes, ainda estudante da licenciatura em Enologia na UTAD, tinha já começado a reestruturar uma parcela, a Vinha da Fonte, na aldeia de Celeirós.

Esse anfiteatro xistoso, entre os 400 e 500 metros de altitude, com exposição sul-sudeste, foi o palco de muitas das experiência de Paulo Coutinho, desde logo na reconversão de castas, criação de taludes, troca de sistemas de poda e condução, conversão orgânica a partir de 2012 e, agora, alguns preceitos de biodinâmica.

Desta Vinha da Fonte, com 0,8ha, vêm as uvas que compõem os tintos de Paulo Coutinho, plantadas em "field blend" com as castas Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Nacional, e mais 10 a 15% de outras variedades, entre elas a Tinta Amarela.

A vindima é feita em "tries", como fruta de pomar, em se que colhe apenas as maduras de cada vez e os vinhos com a sua assinatura assumem definitivamente uma posição de destaque entre o que há de melhor no Douro dos verdadeiros "vignerons".

18,5

Paulo Coutinho Vinha da Fonte 2019

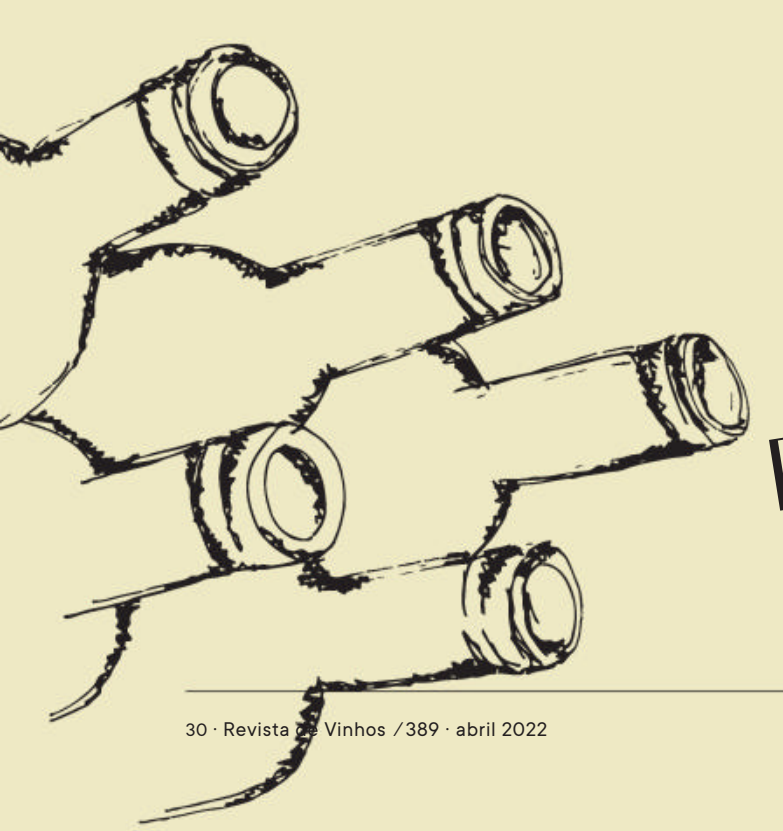
Douro / Tinto / Paulo Coutinho

—

Rubi intenso. Elegância, classe, tipicidade, sem deixar de desafiar com o lado mais agreste do Douro e das ervas e flores espontâneas. Preenche a boca com fruta vermelha e negra precisa na maturação, taninos finíssimos e acidez perfeita. Final longo. GC

Consumo: 2022-2049

39,00€ / 16°C



PARA A CAVE

VINHOS DO ALENTEJO

Únicos por Natureza.

sustentabilidade.vinhosdoalentejo.pt

18,5

Viosinho & Encruzado 2020

Douro / Branco / Paulo Coutinho

36,00€ / 11ºC

—

Limão intenso. Citrinos frescos, toranja em particular, ervas e flores, xisto molhado. Grandioso na boca, mineral, equilíbrado, final fabuloso, aromas de frutas e ervas, e mineralidade.

—

A escolha de Guilherme Corrêa

18

Explicit X Elementar Antão Vaz 2019

Regional Alentejano / Branco / Jorge Rosa Santos e Filhos

23,00€ / 11ºC

—

Amarelo palha. Floral e com fruto de pomar, tudo em elegância. Complementos de damasco, restolho e fundo mineral. Amplo, tem muito boa acidez, firmeza estrutural, final de notável profundidade e teimosia. Evoluirá com garbo.

—

A escolha de José João Santos

18

Falua Undated Cabernet Sauvignon

Regional Tejo / Tinto / Falua

25,00 € / 16ºC

—

Rubi. As primeiras impressões são terrosas. Seguem-se folha de tomate, romã, cogumelo, pimento e tabaco. Tanino esculpido pelo tempo, estrutura sólida, equilíbrio entre volume e acidez. Termina texturado e persistente, sempre senhor de si. O tempo é um aliado. JJS

18

Quinta da Ponte da Pedrinha Vinhas Velhas 2018

Dão / Tinto / Maria de Lourdes Mendes

23,00€ / 16ºC

—

Rubi denso, laivos de evolução. Fruta madura muito distinta, especiarias, alcaçuz, cânfora e tostados. Estrutura, volume e finesse na boca, taninos firmes e estruturados a projetar amplitude e ambição. Longo no final de boca.

—

A escolha de Manuel Moreira

18

Scala Coeli Encruzado 2019

Regional Alentejano / Branco / Fundação Eugénio de Almeida

35,00€ / 11ºC

—

Limão com reflexos verdeais. Frutas de pomar maduras, laranja de Sevilha, flores brancas e amarelas. Na boca mostra-se muito mais sério, com bela textura. A acidez ataca na frente do palato, aliada a uma certa sapidez mineral. O final é de boa persistência, com citrinos e algo de resina. GC

Altamente Recomendados

Vinhos de patamar de qualidade muito boa e excelente, com plena garantia de deixar de sorriso rasgado qualquer felizardo que tenha oportunidade de os degustar.

18

Vascomendi 2019

Espanha (Rioja Alavesa) / Tinto / Mendieta Osaba

29,90€ / 16ºC

—

Expressiva cor púrpura. Aromas subtis e elegantes de madeiras exóticas e especiaria vermelha a envolver notas de amora, mirtilo, cereja madura e alcaçuz. Vinho de complexidade aromática, tem uma boca de grande nível. Merece mais um ou dois anos em garrafa, mas vai atingir o auge ainda mais tarde.

—

A escolha de Luís Costa

18

Verónica

Alentejo / Branco / Francisco B. Fino

26,00 € / 11ºC

—

Dourado intenso. O perfil aromático é profundamente mineral. Complementos de raspas de lima e nectarina. Austero, preciso e firme, tem acidez bem vincada, volume na dose certa e possui muito mais solo do que fruto. O final é longuíssimo. Evoluirá por longos anos. JJS

17,5

Adega de Favaios Moscatel do Douro Colheita 2000

Douro / Fortificado / Adega Cooperativa de Favaios

80,00€ / 14ºC

—

Âmbar. Expressivo nas notas florais e de pastelaria, noz, amêndoa, laranja desidratada, tâmaras e mel. Rico, complexo e intenso, mostra doçura, melaço de fruto, grande volume e final saboroso. Acompanhe com sobremesas à base de doces de ovos. JJS

17,5

Crudus Out of the Bottle 2019

Dão / Branco / Quinta das Marias

24,00€ / 11ºC

—

Limão intenso. Frutas amarelas maduras, limão confit, mel claro, com impressões de resina e madeira de qualidade. Boca com boa concentração de fruta, plenamente equilibrada pela acidez e um toque salino, mineral. Final de boa persistência, impressões de mel e resina. Mais domado e consensual.

—

A escolha de Nuno Guedes Vaz Pires

17,5

Móos Vinha do Sambado Grande Reserva 2019

Douro / Tinto / Família Polido

32,99€ / 16ºC

—

Rubi opaco. Fruta negra, nobres aportes da madeira, especiarias doces, picantes e balsâmicas. Entra na boca com uma riqueza devastadora de especiarias, taninos e ácidos. O coração de fruta já não é tão presente, grande secura no equilíbrio. O final é convincente, muito longo e especiado. GC

17

Adega de Penalva Tinta Roriz 2017

Dão / Tinto / Adega de Penalva

6,00€ / 16ºC

—

Rubi escuro. Notas de mato, pinheiro, cereja negra, mirtilo e cedro. Tanino firme, estrutura que alia potência e frescura, bom volume, final persistente. Vai prosseguir a caminhada em garrafa. JJS

17

Ilustre Marel 2019

Alentejo / Tinto/ Adega Marel

12,50€ / 16ºC

—

Granada. Fruta negra e encarnada, envolta num manto balsâmico, flores secas, herbáceo seco e ligeira terrosidade. Cheio, macio e amplo na boca, bastante frescura de sabor a par dos taninos suculentos e polidos. Persistente e alongado. MM

17

Lote 5 2021

Douro / Branco / Quinta das Chaquedas

8,00€ / 11ºC

—

Amarelo suave esverdeado. Nariz perfumado e elegante onde sobressaem notas de maçã verde, melão, ananás, flores brancas e raspa de lima. Na boca mostra a pureza da fruta, grande equilíbrio e frescura, muita elegância, acidez no ponto e agradável travo herbáceo. LC

17

Papo Seco 2019

Douro / Branco / João Silva e Sousa

6,28€ / 11ºC

—

Dourado. Nuances florais campestres, toranja, pimenta branca e fumo. Untuoso e salgado, combina acidez salivante e exatidão no volume. Projeta-se num final bom, persistente e de carácter. Saberá evoluir. JJS

17

Quinta da Massorra Reserva 2019

Regional Minho / Branco / Quinta da Massorra

14,00€ / 11ºC

—

Amarelo claro. As sensações da madeira dão lugar ao frutado (tangerina, ameixa e alperce) e a sugestões florais. Na boca mostra solidez e estrutura, acidez cítrica a conferir vibração e extensão de sabor. A madeira faz-se sentir nas especiarias e leve tostado da persistência. MM

Prazer garantido a bom preço, já que um bom vinho também pode ser amigo da carteira. A facilidade de resgate em prateleira também é uma chave desta seleção.

16,5

Fidalgas de Santar Reserva 2015

Dão / Tinto / Vinassantar

9,00€ / 16ºC

—

Rubi profundo. Ataque com notas terrosas, abre para aromas de fruta de bosque, casca de pinheiro, musgo, conjunto de boa complexidade. Seco, corpo médio, acidez e estrutura harmoniosos, termina com boa intensidade. MB

16,5

Quinta dos Monteirinhos Menino Afonso 2017

Dão / Tinto / Quinta dos Monteirinhos

8,48€ / 16ºC

—

Rubi. Apontamentos florais secundados por urze, mirtilo, cereja vermelha, bosque e cedro. Tanino redondo, textura devidamente definida, dimensão precisa. Termina bem, a combinar estrutura e elegância. Leve-o à mesa. JJS

16

É p'ra Mim Reserva 2019

Regional Tejo / Tinto / Nova Sociedade Agrícola - Mouchão do Inglês II

5,00€ / 16ºC

—

Rubi opaco. Sóbrio, com fruta negra, notas balsâmicas, de especiarias picantes e alcatrão. Apelo de fruta doce, acidez pontiaguda. Alguma aspereza nos taninos, ainda que dêem apenas um suporte de firmeza no equilíbrio. O álcool aparece um pouco no final de boca. GC

16

Falua Duas Castas Verdelho & Arinto 2020

Tejo / Branco / Falua

5,99€ / 11ºC

—

Amarelo limão. Mostra ligeiro floral, raspas de lima, pêssego e toranja. Untuoso, largo, ligeiramente especiado, com boa acidez. Combina facilidade de prova e pendor gastronómico. JJS

16

Vale do Chafariz Reserva 2018

Regional Alentejano / Tinto / Herdade da Ajuda Nova

8,00€ / 16ºC

—

Rubi. Nariz frutado de boa dimensão, com fruto silvestre, framboesa e mirtilo, aromas cítricos, mentolado, nota de grafite. Bom volume, fruta fresca no aroma de boca, acidez e taninos suaves, um vinho de gabarito para o quotidiano. MB

texto Marc Barros / *foto* Arquivo

CASTAS PIWI

'Pilzwiderstandsfähig' é a expressão alemã que significa "capaz de resistir a fungos". Traduzida no acrónimo PIWI, nomeia o conjunto de variedades híbridas que apresentam elevada resistência a doenças fúngicas, possibilitando a importante redução do emprego de pesticidas.

Estas variedades são já utilizadas na Europa Central ou de Leste e, recentemente, a UE decidiu no sentido da sua viabilização no cultivo e na elaboração de vinhos DOP, sendo no entanto necessárias autorizações nacionais e regionais para a sua disseminação.

A evolução da videira resulta de um processo histórico, ainda em curso. Por exemplo, na Península Ibérica, os trabalhos desenvolvidos por Rosa Ayuso et al. demonstram que a Vitis vinífera sativa não será descendente nem originária de qualquer "matriz" oriunda do Cáucaso, antes se desenvolvendo e evoluindo naturalmente e de forma independente, a partir de um polo genético de Vitis vinífera silvestris. Estas foram selecionadas, por cruzamentos naturais ou dirigidos, para criarem a diversidade inter e intraespecífica de castas de que hoje somos ricos.

A filoxera obrigou à enxertia em porta-enxertos resistentes à praga, sobre as espécies americanas V. riparia e V. rupestris, e, posteriormente, destas com a V. berlandieri. Nesta altura, surgem doenças como o míldio e o oídio.

Em simultâneo, a proibição de espécies que dão origem aos vinhos ditos "de cheiro", ou "americanos", seja pela toxicidade, seja pelas fracas qualidades enológicas, com os típicos aromas "foxé", coincidiu com a descoberta de que a utilização de cobre e enxofre era eficaz contra esses fungos. Assim, tais híbridos caíram em desuso, sobrevivendo apenas como tradição etnográfica em regiões como os Verdes, Madeira ou Açores.

Porém, a pesquisa sobre a valia da utilização dos híbridos prosseguiu, em centros académicos como as universidades de Geisenheim, na Alemanha, ou Davis, na Califórnia. O trabalho incidia sobretudo na criação de porta-enxertos que garantam a resistência dos híbridos tradicionais ao míldio e oídio com a maior incorporação do genoma de V. vinífera, trabalho esse que redobrou de importância tendo em conta a crescente consciência da sustentabilidade ambiental, consubstanciada no facto de a viticultura ser a cultura agrícola com maior percentagem de utilização de pesticidas. É em 2005 que surge um grupo de produtores alemães independentes que, adotando a designação 'PIWI', contribuiu para promover e divulgar estas variedades. Vieram para ficar?

dicas

1. Entre nós, os viveiros Plansel, em parceria com a Universidade de Évora, têm desenvolvido estudos nesse sentido, e registaram no Catálogo Nacional de Castas de Videira a ***variedade branca 'Defensor'*** (Despacho nº 3040/2020), tolerante ao míldio, oídio e botrytis.

2. Segundo a empresa, a casta apresenta uma ***produtividade média/alta*** (14 t/ha com rega) e fertilidade elevada. O teor em álcool provável em plena maturação está dentro da média para uma casta branca (12,5 %/vol), bem como os níveis de acidez (7,6 g/l). Apresenta ***boa compatibilidade na enxertia***, tanto para porta-enxertos híbridos de V. rupestris x V. berandieri como de V. riparia x V. berlandieri.

3. Quanto à ***resistência ao míldio e oídio***, é recomendada a aplicação de 1 a 3 tratamentos anuais, para minimizar a possibilidade de desenvolvimento de estirpes fúngicas mais agressivas e ainda para evitar infeções secundárias.

4. Sobre a qualidade dos vinhos elaborados com estas castas não nos pronunciamos, dado não termos tido a possibilidade de prová-los. Mas relatos de prova cega de castas francesas resistentes a fungos dão conta de boas classificações face a castas tintas e brancas de referência.

5. Algumas destas castas híbridas: ***Alicante Bouschet*** (!), ***Müller-Thurgau***, as tintas ***Regent*** (obtida em 1967 pelo Julius Kühn Institute -Geilweilerhof e reconhecida na UE em 1996) e, mais tarde, ***Reberger*** (cruzamento de Regent com Lemberger), bem como ***Muscat Bleu***, ou as brancas ***Villaris***, ***Felicia*** ou ***Sauvignac*** (cruzamento de Sauvignon blanc x Riesling).

Um novo Douro sublinhado pela história

Durante muitos anos, na Quinta de São Luiz, a tradição mandava pintar os muros a branco. Autênticos pedaços de história que sustentam vinhas e a sabedoria de várias gerações.

Para homenagear este Terroir de excelência, Kopke recupera a tradição de pintura dos muros e passa a assinar os seus Doc Douro como São Luiz. É a herança do passado aliada à inovação do presente que dota estes vinhos de um caráter singular.

Saboreie a história de um Douro sublinhado a branco.

C. N. KOPKE Estd 1638

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

saoluiz.pt

Portugal é um país riquíssimo em estâncias termais, cujo poder revitalizante e curativo está a ser redescoberto.

texto Marc Barros / *fotos* Arquivo e D.R.

O PODER DA ÁGUA...

Desde épocas imemoriais, a água foi reconhecida como elemento com capacidades terapêuticas, sendo que o nosso país possui, de norte a sul, termas e estâncias que servem esses propósitos. Quem disse que água não combina com vinho e gastronomia?

1. Longroiva Hotel & Termal Spa

No Douro Superior, o Longroiva Hotel & Termal Spa e as termas do Cró, em Rapoula do Côa, reabilitadas segundo desenho do arquiteto Luís Rebelo de Andrade, paredes meias com a Quinta Vale d'Aldeia, integram o projeto de enoturismo desta empresa de vinhos. As termas estavam abandonadas e em ruínas e hoje o hotel oferece 44 quartos, restaurante, diversos "bungalows" e, sobretudo, uma piscina de águas sulfurosas ao ar livre fantástica que proporciona banhos retemperadores mesmo em pleno inverno.

–

Longroiva Hotel & Termal SPA
Lugar do Rossio, 6430-071
Longroiva
T. 279 149 020
E. geral@hoteldelongroiva.com

2. Termas da Curia

Instaladas numa belíssima propriedade de 14 hectares, no interior da qual está uma mata romântica dominada por plátanos imponentes, as Termas da Curia, o Hotel das Termas - Curia e o Parque das Termas da Curia constituem um testemunho à arquitetura de estilo art déco, desde logo na sua Buvette, onde se pode beber a água termal, mas também no Curia Palace Hotel, Spa & Golf, onde pontifica um lindíssimo elevador histórico. Para além dos tratamentos, esta é uma base central para descobrir a região da Bairrada, a sua gastronomia e vinhos.

–

Termas da Curia Spa & Resort
3780-514 Anadia
T. 231 519 825
E. termas@termasdacuria.com

3. Balneário Pedagógico de Vidago

Estância termal ímpar no cenário português, era em Vidago que o rei D. Carlos I e a família real passavam largas temporadas, emprestando charme e patine ao território. Servido pelo excecional Palace Hotel de Vidago, o balneário pedagógico de investigação e desenvolvimento de práticas termais enquadra-se na remodelação dos edifícios da antiga estação de caminho-de-ferro de Vidago.

–

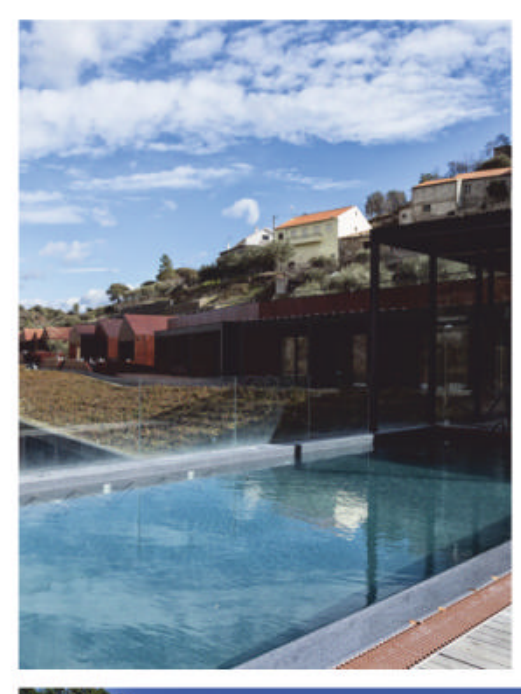
Balneário Pedagógico de Vidago
Rua João de Oliveira, s/n
5425-352 Vidago
T. 276 301 515
E. geral@balneariopedagogicovidago.com

4. Termas da Sulfúrea - Cabeço de Vide

Mais a sul, em Cabeço de Vide, próximo de Alter do Chão e às portas da Serra de S. Mamede, as águas das Termas da Sulfúrea (o nome diz tudo...) serão utilizadas desde há 3500 anos a esta parte, com os tempos da ocupação romana a dotar a estância de forte importância histórica. A partir do Torre de Palma Wine Hotel, localizado nas proximidades, pode partir à descoberta de toda a região, da sua riquíssima gastronomia e vinhos.

–

Sulfúrea - Termas de Cabeço de Vide
Avenida da Libertação, 45 D
7460-004 Cabeço de Vide
T. 245 634 112
E. termassulfurea@gmail.com



COCKBURN'S
PORTO
TAILS OF THE
UNEXPECTED
UM BRINDE AO
INESPERADO
Ousar coisas novas está no nosso ADN
e estes vinhos não são exceção.
Estes são Portos de partilha.
Bebe à tua maneira, puro ou misturado.
Portos sem restrições.
COCKBURN'S
PORT
TAILS OF THE UNEXPECTED
WHITE HEIGHTS
FINE WHITE PORT
COCKBURN'S
PORT
RUBY SOHO
YouTube
COCKBURNS.COM
Seja responsável. Beba com moderação. Distribuído por Portfolio Vinhos – portfoliovinhos.pt

Os números também contam histórias sobre o mundo do vinho.

texto Marc Barros · *infografia* Angela Reis

TENDÊNCIAS E PERSPETIVAS

Um inquérito da Sopexa a 1.044 profissionais do vinho do Reino Unido, Bélgica, Países Baixos, Alemanha, China, Japão, Estados Unidos e Canadá dedicado aos mercados chaves de consumo e importação de vinhos dá conta da dinâmica dos vinhos portugueses.

Portugal ocupa 5º posto nas referências de procura atrás de **França**, **Itália**, **Espanha** e **Alemanha**

Bio e rosé

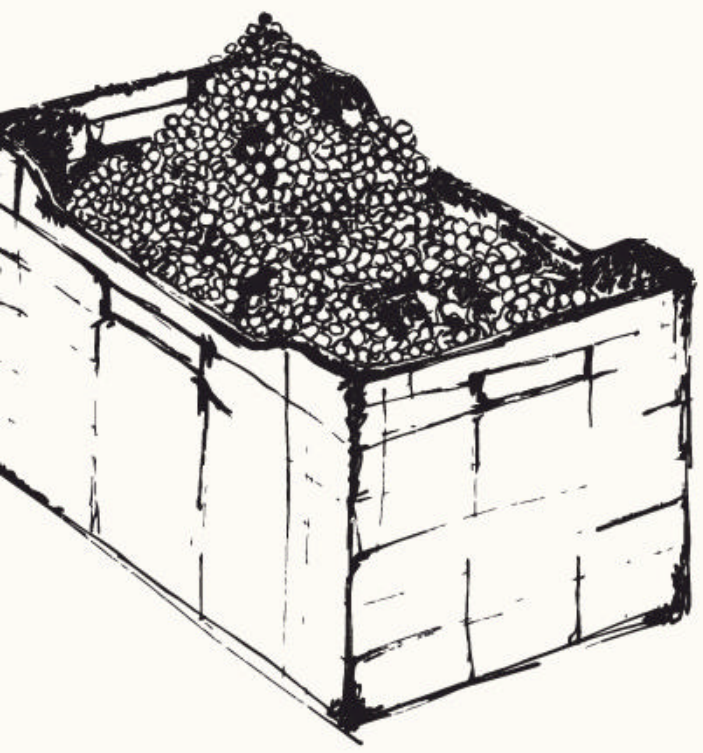
Categorias em crescimento

Respondem por 45% do aumento da procura (exceto na Ásia)

Vinhos laranja e pét-nát

Segmento em alta no Canadá e Japão

Bebidas aromatizadas à base de vinho com aumento de procura nos EUA



As regiões ganhadoras do futuro

Languedoc, Loire e Borgonha nos brancos

Mas,

Nos EUA, Loire está ex-aequo com Vinho Verde

Recuo do Marlborough neozelandês

Nos tintos

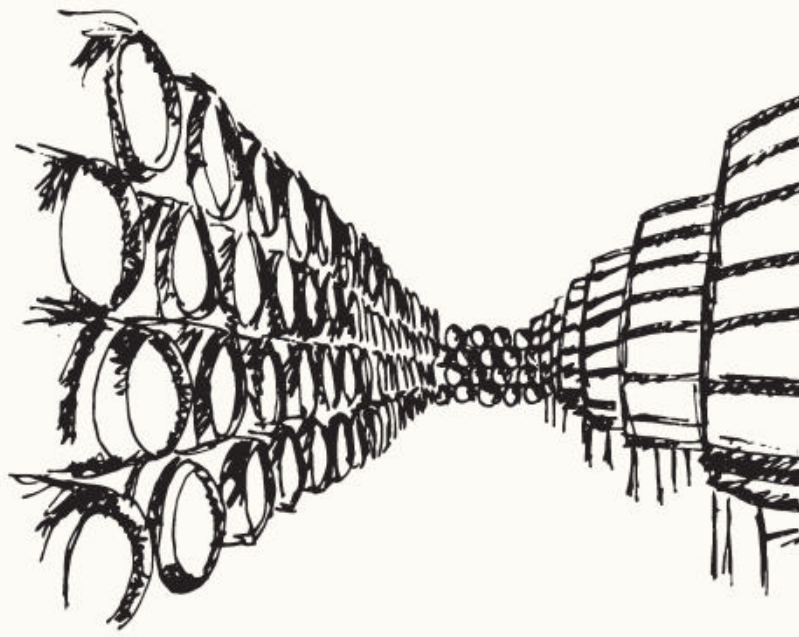
Bordéus lidera, dinâmica na **Ásia** e no mercado chinês

Seguida de Languedoc e Côtes du Rhône

Na **China**, cresce a apetência pelos vinhos da Borgonha e Aconchágua

Nos **Países Baixos** e **Alemanha**, destacam-se Puglia e Piemonte

No **Canadá**, **Toscana** e **Douro** estão no 'top of mind'



Fontes: Wine Trade Monitor.

Portugal Vineyards

From Portugal to the World.
De Portugal para o Mundo.

Mais de 9.000 vinhos, bebidas espirituosas
e produtos gourmet, à distância de um clique.

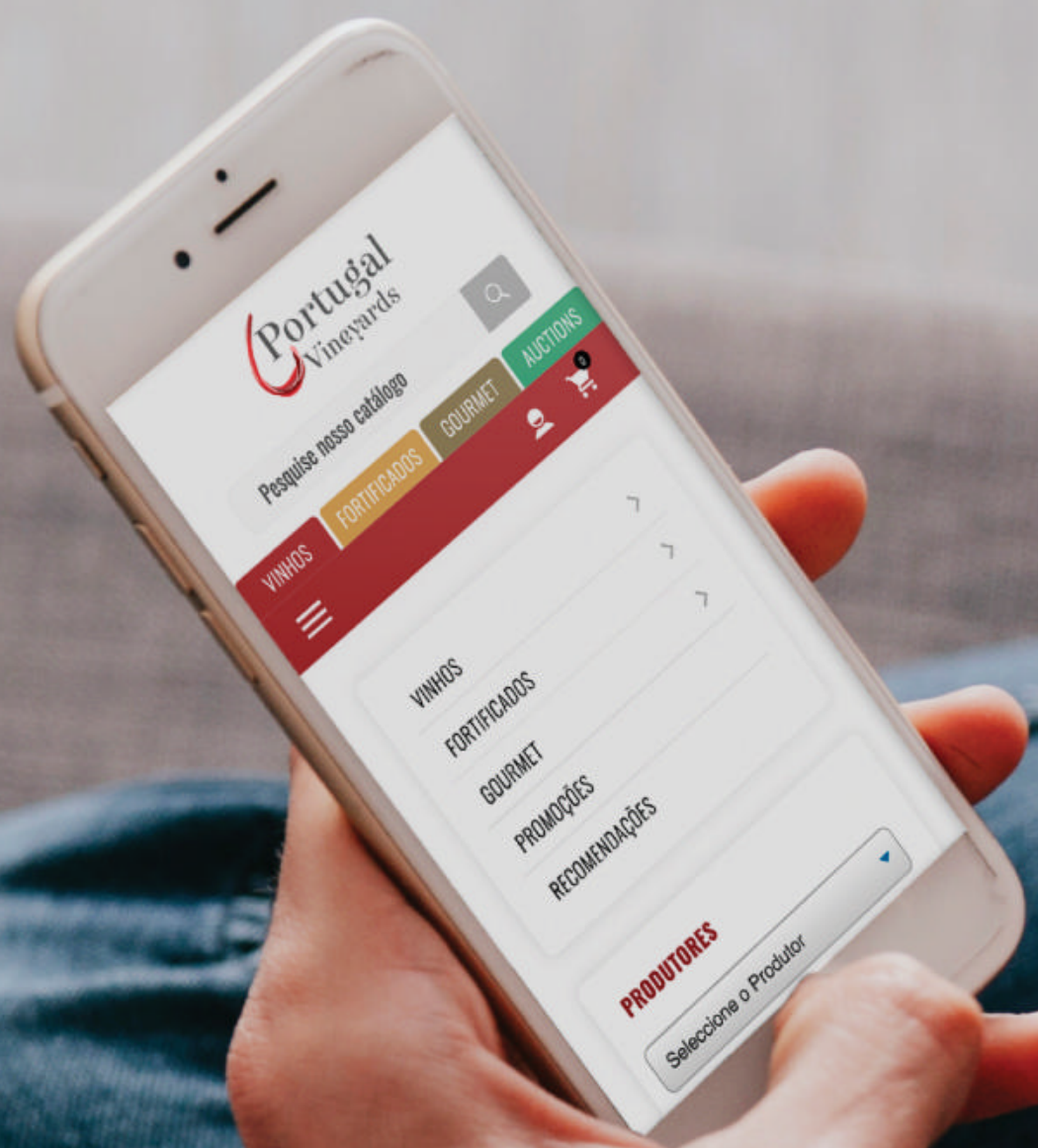
portugalvineyards.com

Oferta
Exclusiva
de 10%

Utilize o código
22RVPROMO

Faça scan do QR Code

Oferta válida para uma compra. Não acumulável com outras campanhas em vigor.



Visite a nossa CONCEPT STORE:
Rua Dr. Eduardo Santos Silva 261 - AT
4200-283 Porto - Portugal

@portugalvineyards

ANTÓNIO RIOS AMORIM

"O vedante alternativo à cortiça é a cortiça!"

texto José João Santos / *fotos* Ricardo Garrido

António Rios Amorim lidera a Corticeira Amorim, que tem ajudado a reinventar. Hoje está fisicamente presente em mais de 30 países, sendo no exterior que garante 75% das vendas anuais. Por dia, nas instalações de Mozelos, são transformadas 26 milhões de rolhas, 5,8 mil milhões em 2021.
Nesta entrevista à Revista de Vinhos, António Rios Amorim garante que o vedante alternativo à cortiça é a própria cortiça e sublinha que já foram investidos mais de 200 milhões de euros em investigação, tecnologia e novos produtos por causa dos problemas de TCA nas rolhas. A inflação, a crise das matérias-primas e o aumento dos custos da energia são outros temas abordados pelo presidente e CEO da corticeira, cujo historial soma já 150 anos.

RV - Ao longo dos anos muitos criticaram um certo adormecimento da indústria da cortiça, sobretudo relacionada com os problemas de TCA. Consegue quantificar o investimento que a Amorim empreendeu nos últimos anos para melhorar a qualidade das rolhas disponíveis?

Consigo. Começamos algures pelos anos 2000, em que tivemos uma década de investimento profundo, de muito trabalho de casa, de perceber o fenómeno, as soluções, como conseguiríamos ultrapassar este problema, que era nosso e que tínhamos obrigação de resolver. Conseguimos resolver isso muito com recursos internos, trazendo competências de investigação do exterior, do mundo académico para dentro da nossa empresa, articulando essas competências com centros de investigação fora do grupo, em Portugal e também laboratórios espalhados pelo mundo. Penso que, finalmente, conseguimos superar essa debilidade que já tardava a ser ultrapassada, com muito trabalho e um investimento que deve estar a rondar os 200 milhões de euros só na Amorim, desde 2000 até hoje.
—

RV - Quem exigiu o avanço tecnológico que hoje assistimos na Amorim. A indústria do vinho ou a competitividade da própria indústria corticeira?

Há uma mudança geracional que estava mais sensível a colher os argumentos expostos pela indústria vitivinícola. E há também um fenómeno exógeno, na medida em que a indústria da cortiça foi ameaçada por produtos alternativos. Portanto, não foi um sinal de visão estratégica ou de muita inteligência, tínhamos que lutar pela sobrevivência da rolha de cortiça e a única forma que tínhamos passava por dar mais fiabilidade e confiabilidade às rolhas de cortiça e até desenvolver novos produtos, novas tecnologias, para que pudéssemos responder às exigências do mercado, não só nos vinhos mais icónicos mas em todas as gamas de produto.
—

RV - Volvidos estes anos, o produtor de vinho está mais exigente com as rolhas de cortiça ou continua quase exclusivamente a pensar no preço de cada rolha?

O fator qualidade é determinante. Todos nós temos que perceber a responsabilidade quando um produtor de vinho nos confia aquilo que tanto trabalho, tanta paixão e dedicação levou a desenvolver. A questão do preço é sempre relevante, mas hoje temos uma segmentação que permite diferentes tipologias de produtos para diferentes tipos de vinho, conseguimos ter um espetro de produtos que vai dos 0,04€ aos 5,00€ por rolha.
—

RV - Recentemente, a Amorim trouxe para o mercado dois novos produtos: Naturity e Xpür. O que aportam de novo?

Resultam de um compromisso assumido em 2018, quando dissemos que em 2021 teríamos que ter todas as rolhas com garantia de performance. Em 2019 e 2020 investimos fortemente para corporizar esse compromisso com o mercado. Nessa sequência surge o Naturity, que resulta de um trabalho de I&D das nossas equipas e da Universidade Nova de Lisboa durante vários anos. Conseguimos dar escala a essa operação para cobrir a totalidade das rolhas naturais que colocamos no mercado. Xpür é uma tecnologia que fizemos evoluir e que consegue tratar capazmente os granulados de cortiça, mas de uma forma ambientalmente mais responsável e eficiente, o que permite fazer um upgrade a uma gama de produtos de rolhas microgranuladas.

> "No mundo do vinho, a cortiça é o incumbente"

RV - Virou o foco da indústria para si quando, há um par de anos, anunciou a eliminação do TCA nas rolhas da Amorim. Se fosse hoje teria feito o anúncio da mesma forma?

Teria. Esse anúncio foi um compromisso que estabelecemos com o mercado. Esse compromisso traduziu-se numa aceleração completamente diferente, num investimento muito mais consequente, para conseguirmos cumprir esse compromisso. Teve um efeito interno de aceleração, de busca de soluções de forma a não perdermos a cara face ao tínhamos dito.
—

RV - Uma indústria que é líder fica sempre sujeita a concentrar maior número de comentários, por vezes menos positivos. Sente isso a nível internacional?

No mundo do vinho, a cortiça é o incumbente. Todos os outros vedantes vêm desafiar o lugar próprio que a cortiça tem, por mérito próprio, ao longo de muitos anos. Quando nos sentimos inicialmente ameaçados, isso motivou um tomar de lado por alguns críticos e alguns produtores, o que aqueceu o debate. Mas isso tem 15 ou 20 anos. Mais

"Tínhamos que lutar pela sobrevivência da rolha de cortiça e a única forma que tínhamos passava por dar mais fiabilidade e confiabilidade".

recentemente, assistimos a uma conversão desses principais críticos com a cortiça, que hoje estão muito mais confortáveis com a cortiça, também pela evolução que a própria indústria tem vindo a fazer. Aquilo que é uma guerra comercial vai sempre existir e a cortiça vai sempre conviver com a concorrência de produtos alternativos. Os plásticos são um corrente claramente em perda no mercado, que há 20 anos vendiam praticamente zero, que chegaram a vender 4 biliões de rolhas e hoje talvez não façam 1 bilião, 1 bilião e 200 milhões. Ou seja, estão em perda. Quando essas rolhas foram suportadas por alguns da indústria da cortiça, que as começaram a distribuir, e por alguns críticos, obviamente tivemos que ter uma reação alérgica porque vinham rivalizar com a cortiça. Vinte anos depois, o mercado deu-nos razão, claramente esse não era o vedante alternativo à cortiça. O vedante alternativo à cortiça é a cortiça! Essa é a conclusão depois de tantos anos de rivalidade. A cápsula de alumínio tem uma presença no mercado que se mantém, não tem perdido relevância mas também não tem ganho quota de mercado, por uma questão de conveniência mais do que por uma questão de performance ou sustentabilidade.

—

RV - A Amorim tem investido em novas áreas de montado. Que balanço faz desses mais recentes investimentos e o que poderemos esperar no curto e médio prazos?

A Amorim acredita que o mercado para produtos de cortiça é muito promissor. No vinho conseguimos debelar algumas dificuldades técnicas e vamos conseguir afirmação por competência e por termos ultrapassado aquilo que muitas vezes fazia com que os produtores escolhessem produtos alternativos. Temos claramente um vedante mais sustentável, mais natural, com uma pegada de carbono negativa. Portanto, se a sustentabilidade é para levar a sério por toda a indústria vitivinícola a nível mundial, seguramente que a rolha de cortiça terá preferência face aos vedantes sintéticos ou de alumínio. E há também uma imagem premium associada à cortiça que não existe com os outros vedantes. Depois, temos um conjunto de novas aplicações, fora do vinho, que também garantirá um crescimento grande. Como isto só se faz com cortiça, temos que trabalhar para que daqui a alguns anos possamos suportar o crescimento expectável. Estamos neste momento a operar um trabalho de I&D sobre o sobreiro para percebermos todas as características, o que lhe marca o crescimento, como ter um sobreiro mais resistente a pragas e a alterações climáticas. Para tentar plantar árvores que possam ter um crescimento mais rápido, viabilizado com sistema de rega gota a gota, com uma densidade maior por hectare. No nosso Alentejo temos hoje 50 ou 60 árvores em média por hectare, com este novo sistema conseguimos plantar 350 a 400 árvores, o que significa que teremos uma aceleração e antecipação da colheita inicial da cortiça, dos 25 ou 30 anos para os 10 ou 15 anos. Fruto dessa maior densidade teremos maior produtividade destas florestas. Hoje, mais de 90% da floresta é de conservação, de geração espontânea. Queremos completar isso com 7 a 8% de área adicional, com uma floresta de produção, capaz de produzir mais cortiça numa área mais pequena, capaz de contribuir para a captação de CO_2, de forma a ajudar o País a atingir as metas de neutralidade carbónica antes do exigido.

"Só conseguimos dar o salto quando conseguimos ter presença física nos principais mercados do mundo"

RV - Em 2021, as vendas da Corticeira Amorim foram de 837 milhões de euros, valor muito próximo do total das exportações de vinhos portugueses no mesmo ano (925 milhões). Que leitura lhe merece este comparativo?

Nem todas essas vendas da Corticeira Amorim correspondem a exportações, uma vez que vendemos sobretudo para filiais nossas e há toda a margem de distribuição que é feita no exterior e não em Portugal. A cortiça é um setor líder mundial, que tem um comportamento global. No vinho, Portugal tem que rivalizar com países bem mais representativos. Na cortiça houve uma grande ambição por parte das gerações anteriores. Essa ambição reconverteu o setor, deixando de apenas produzir matéria-prima para ser trabalhada e transformada em países como Espanha, Itália, França, Suíça, Alemanha ou EUA, para trazer essa indústria para Portugal, permitindo o valor acrescentado de transformar a cortiça. Hoje, a Amorim tem mais de 50 empresas fora de Portugal, estamos presentes em quase 30 países e 75% das nossas vendas são conduzidas através da nossa rede de distribuição no mundo. Isso é muito importante. Para se vender nos EUA não se pode ir lá, tem-se que estar lá. As nossas equipas comerciais não estão em Portugal, estão sediadas nos principais mercados de consumo de mundo. Isso faz com que a Amorim nos EUA seja local, que na China seja local, que em Bordéus seja local, que na Austrália seja local. Faz toda a diferença. Culturalmente somos locais, do ponto de vista de presença física prestamos o serviço que o mercado precisa, o que transformou a Amorim. Uma coisa é exportar, é por aí que tudo se começa, mas só conseguimos dar o salto quando conseguimos ter presença física nos principais mercados do mundo. Sei que na indústria do vinho há poucas empresas com a dimensão e escala suficiente em Portugal para se internacionalizarem, mas isso é um passo que por via de associação ou qualquer outra junção de interesses – os Douro Boys são um exemplo excelente – ainda falta dar. O comportamento e o desempenho do vinho português nos últimos anos só nos pode orgulhar, nunca se falou tanto e tão bem dos nossos vinhos.

“Este crescimento
medíocre dos últimos
20 anos tem claramente
que ser superado”

Não existem margens no setor da cortiça capazes de poder absorver estes aumentos brutais, nunca vistos anteriormente. Portanto, toda a tipologia de rolhas de cortiça está a aumentar de preço no mercado

RV - Vivemos um contexto de incertezas. Ainda há pandemia, começou um conflito armado na Europa que pode sofrer uma escalada mundial, o custo das matérias-primas disparou, a energia está cada vez mais cara... Como está a encarar tudo isto?

Com preocupação, como é óbvio, mas sabendo que a incerteza é algo com que os empresários têm de viver. Depois da pandemia, este confronto pode ter consequências bastante nefastas. Mas teremos que ter capacidade de nos adaptar. Primeiro, são mercados que tínhamos e que diretamente se perdem. Segundo, os clientes que tínhamos e que vendiam para esses mercados vão motivar a perda de volume de vendas, vamos ter que recuperar noutras zonas geográficas. A mensagem que deixo, como empresário, é que teremos que ter as nossas empresas mais do que nunca preparadas para a incerteza, essa sim, a única coisa certa. Capacidade de adaptação, diversificação de riscos, ter a capacidade de projetos e portas abertas noutra zonas que permitam compensar as perdas, são obrigatórios. Quanto à crise energética teremos que sobreviver e superá-la. Por aquilo que as renováveis representam no nosso mercado, Portugal tem capacidade para conseguir ultrapassar tudo isto. Mas há muitos processos de natureza burocrática que têm que ser ultrapassados. Pode haver respostas muito mais céleres para minimizar os impactos da crise energética. Não tenho dúvidas que a União Europeia sairá desta crise com uma maior independência energética, mas serão necessários anos.

RV - O preço das rolhas de cortiça também aumentará?

O preço das rolhas está a subir porque estamos a ser fortemente impactados pelo preço da energia, pelos preços de matérias-primas que também aumentaram fortemente e pelo aumento dos custos de transporte que, nalguns casos, aumentaram quatro, cinco, até oito vezes. Não existem margens no setor da cortiça capazes de poder absorver estes aumentos brutais, nunca vistos anteriormente. Portanto, toda a tipologia de rolhas de cortiça está a aumentar de preço no mercado, mas estou certo que os nossos clientes no mundo estão a repercutir muitos desses aumentos nos preços de venda. É um efeito de cadeia que só vai gerar inflação. Parte desta inflação vai continuar, outra parte vai ajustar-se no futuro. O contentor que custava mil euros da China para a Europa e que agora custa oito mil, dificilmente voltará a custar mil, mas também não vai ficar em oito mil. Parte desta inflação ficará para sempre no custo dos produtos. Estamos preocupados com essa inflação mais permanente.

—

RV - Apesar de tudo, está otimista nas previsões de negócios para este ano?

Sim, temos essa convicção. Começamos com um primeiro trimestre bastante forte face ao primeiro trimestre do ano passado, que fora tímido e até em queda face a igual período de 2020. A indústria do vinho está com uma procura incrível a nível mundial, vinhos e espumosos estão com uma procura difícil de encontrar paralelo. Em termos de margens será difícil porque conseguimos ajustar preços nos produtos mas os fatores de custo ainda aumentaram mais face a 2021. Mas, olhamos para 2022 como um ano positivo na evolução em volume e rentabilidade, que é para isso que trabalhamos todos os dias.

RV - Portugal está a conhecer um novo Governo. Que medidas gostaria de ver concretizadas nesta legislatura?

A primeira medida deve ser a boa execução do PRR (Plano de Recuperação e Resiliência). As empresas queixaram-se que o PRR era muito para servir a administração pública e pouco a economia das empresas. É uma discussão que não vale a pena retomar. Espero que o dinheiro seja bem gasto, que tenhamos um Estado muito mais eficiente, muito mais viabilizador e amigo da economia, que consigamos desburocratizar uma parte significativa do aparelho público com tanto dinheiro que existe para fazer uma reestruturação, uma reforma, desta vez com capacidade financeira. Em segundo lugar, fazer que o País tenha mais ambição. Portugal é um País que todos adoramos mas que não tem crescido. Este crescimento medíocre dos últimos 20 anos tem claramente que ser superado. Apostar no crescimento económico tem que ser um desígnio deste novo Governo. Temos que ajudar à internacionalização das empresas porque vai permitir o aumento de escala, o aumento da dimensão das empresas. Poucos países na Europa têm tão pouco peso das grandes empresas como Portugal. Queremos que as pequenas empresas sejam médias, que as médias sejam grandes e que as grandes sejam globais. Isso é algo que tem que ser fomentado por este Governo. Se o crescimento económico for superior tudo o resto será mais fácil, todos os apoios sociais têm mais meios para serem concretizados, tudo o que o País tem que fazer no apoio aos mais desfavorecidos tem mais meios, a sociedade será mais justa e equilibrada. Atrás de qualquer crise há uma enorme oportunidade.

AMÁVEL COSTA
- PORTO -

PORTO TAWNY

CEDOVIM

PORT WINE / VIN DE PORTO

Cedovim 20

year old Tawny Port
ans d'age Porto Tawny

PRODUIT DU / PRODUCT OF
PORTUGAL

20% alc./vol.

750ml

Agostinho Amável Costa - Comércio de Vinhos, Lda.
Cedovim, Vila Nova de Foz Côa
www.amavelcosta.com

texto José João Santos e Marc Barros / *foto* Arquivo

ALTA DOS CUSTOS DE FATORES DE PRODUÇÃO VEIO PARA FICAR

Subida de preços manter-se-á mesmo depois de terminado o conflito no leste da Europa, consideram diversos responsáveis da fileira do vinho. "Aumentos brutais, nunca vistos", dos custos energéticos, do preço dos contentores de transporte ou de 30% em várias matérias-primas irá inevitavelmente refletir-se nos consumidores.

O panorama de aumento de custos de produção, atividade e logísticos na fileira do vinho é uma realidade que deverá manter-se meses após o silêncio das armas. Os diversos responsáveis ouvidos pela Revista de Vinhos concordam que a escalada de custos, seja nas matérias-primas, nos combustíveis e energia, consumíveis e até outros encapotados, incluindo fiscais, começou antes da deflagração da guerra na Ucrânia.

Ora, segundo dados da OPEP, citados pela agência Reuters, o dia 10 de março último representou nos mercados internacionais uma subida de 45% no gás natural e o preço do barril de petróleo Brent superou a fasquia dos 100 dólares pela primeira vez desde 2014 (quando a Crimeia foi anexada pela Rússia). De igual modo, no Mibel, mercado ibérico de eletricidade, os preços alcançaram novos máximos históricos.

A par de tudo isso, a inflação, ou seja, a subida do nível médio dos preços quando não acompanhada pelo aumento dos rendimentos e salários, levanta preocupações. Já antes do início do conflito encontrava-se ao nível mais alto desde a criação do euro, o que poderá ter reflexos nas taxas de juro que empresas e particulares pagam pelos seus serviços de dívida, bem como nas taxas de câmbio.

O aumento do fornecimento de gás natural liquefeito dos EUA para a Europa, num esforço para ajudar a UE a minimizar a dependência das importações de gás russo, poderá não chegar. Até 2030, os dois lados terão como objetivo aumentar os embarques de GNL em 50 mil milhões de metros cúbicos por ano em relação aos níveis atuais. Não obstante, as importações anuais de gás da Rússia para a Europa ultrapassam 100 mil milhões de metros cúbicos.

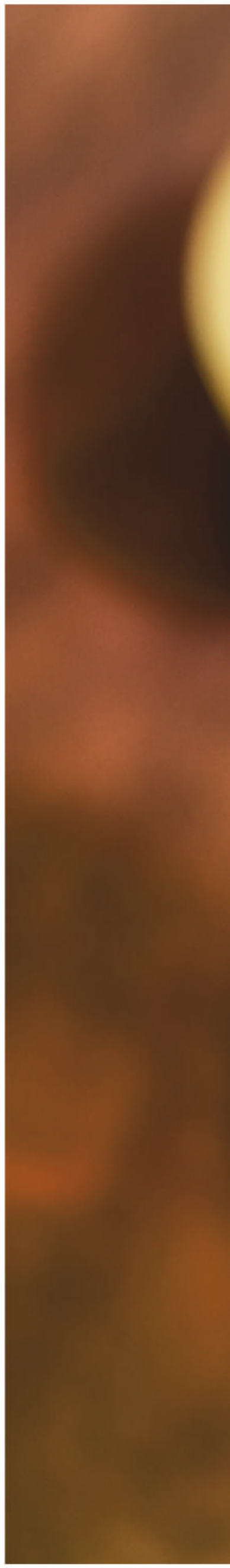
No caso de Portugal, sendo uma economia pouco exposta à Rússia, possui setores de atividade que têm vindo a aprofundar as trocas comerciais com aquele país nos últimos anos. O vinho, a cortiça e as madeiras são alguns deles. Em termos gerais, segundo o INE, a Rússia é o 13.º fornecedor de Portugal, com 1,29% dos fornecimentos, e o 37.º cliente, com 0,28% das exportações. Por seu turno, a Ucrânia é o 68.º cliente de Portugal (compra 0,06% das exportações nacionais de bens) e o 30.º fornecedor (0,36% das importações).

No caso dos vinhos, a exportação para o mercado russo entre 2018 e 2021 mais que dobrou em valor, chegando a 45 milhões no ano passado. Atualmente, Portugal é o quinto maior fornecedor de vinho para o mercado russo e as perspectivas eram de crescimento. No caso da Ucrânia, o principal produto vendido por Portugal é a cortiça.

Mas, também no caso da produção e de toda a cadeira logística, são já inúmeros os relatos de produtores que se confrontam com aumentos de preços, seja nas caixas, cápsulas ou garrafas de vidro. E, até, no transporte.

Adaptação e diversificação de riscos

António Rios Amorim, presidente e CEO da Corticeira Amorim, sublinha que, "depois da pandemia, este confronto pode ter consequências bastante nefastas". Reforçando que "a incerteza é algo com que os empresários têm de viver", mostra-se convicto que "teremos que ter capacidade de nos adaptar". A mensagem que deixa, "como empresário, é que teremos que ter as nossas empresas mais do que nunca preparadas para a incerteza, essa sim, a única coisa certa". E aprofunda: "Primeiro, são mercados que tínhamos e que diretamente se perdem. Segundo, os clientes que tínhamos e que vendiam para esses mercados vão motivar a perda de volume de vendas, vamos ter que recuperar noutras zonas geográficas". Assim,



A Rússia é o 13.º fornecedor de Portugal, com 1,29% dos fornecimentos, e o 37.º cliente, com 0,28% das exportações. Por seu turno, a Ucrânia é o 68.º cliente de Portugal (compra 0,06% das exportações nacionais de bens) e o 30.º fornecedor (0,36% das importações).

"capacidade de adaptação, diversificação de riscos, ter a capacidade de projetos e portas abertas noutra zonas que permitam compensar as perdas, são obrigatórios", salienta.

Quanto à crise energética, António Rios Amorim alerta que, em Portugal, "há muitos processos de natureza burocrática que têm que ser ultrapassados" no sentido de potenciar "aquilo que as renováveis representam no nosso mercado". "Pode haver respostas muito mais céleres para minimizar os impactos da crise energética", reforça. E diz "não ter dúvidas que a União Europeia sairá desta crise com uma maior independência energética, mas serão necessários anos".

No caso das rolhas de cortiça, o preço "está a subir porque estamos a ser fortemente impactados pelo preço da energia, pelos preços de matérias-primas que também aumentaram fortemente e pelo aumento dos custos de transporte que, nalguns casos, aumentaram quatro, cinco, até oito vezes", assinala.

"Não existem margens no setor da cortiça capazes de poder absorver estes aumentos brutais, nunca vistos anteriormente", alerta. Portanto, "toda a tipologia de rolhas de cortiça está a aumentar de preço no mercado, mas estou certo que os nossos clientes no mundo estão a repercutir muitos desses aumentos nos preços de venda". Trata-se, analisa, de "um efeito de cadeia que só vai gerar inflação. Parte desta inflação vai continuar, outra parte vai ajustar-se no futuro. O contentor que custava mil euros da China para a Europa e que agora custa oito mil, dificilmente voltará a custar mil, mas também não vai ficar em oito mil. Parte desta inflação ficará para sempre no custo dos produtos. Estamos preocupados com essa inflação mais permanente", conclui.

"O contentor que custava mil euros da China para a Europa e que agora custa oito mil, dificilmente voltará a custar mil, mas também não vai ficar em oito mil. Parte desta inflação ficará para sempre no custo dos produtos".

Ano perdido

Vítor Poças é presidente da Associação dos Industriais de Madeira e Mobiliário de Portugal (AIMMP) e, nessa condição, representante da marca EPAL, produtora de paletes de madeira para transporte de mercadorias. Este responsável sublinha que a instabilidade política e económica é grande e, aconteça o que acontecer nas próximas semanas ou meses em relação ao conflito a Leste, "2022 está perdido e será um ano de agravamento dos custos de fatores de produção".

Vítor Poças recorda que "o sector das madeiras e mobiliário aumentou exponencialmente as relações comerciais com a Rússia e a Ucrânia nos últimos oito anos". Esse crescimento "tem sido mais forte no que diz respeito às importações, sobretudo de placas de contraplacado de bétula, usados essencialmente para a produção de pavimentos em madeira, bem como madeira de carvalho". Ora, no caso dos vinhos, tais materiais são utilizados, por um lado, "na produção de caixas e embalagens especiais e, no caso do carvalho, em cápsulas e rolhas".

Outra parte importante desta utilização são as paletes em madeira utilizadas no transporte; "a subida dos custos energéticos e custos de transporte nas embalagens de vinhos é relevante, e haverá um agravamento, ainda por quantificar, no custo das paletes".

E diz ainda por quantificar, porque já antes do conflito armado "era notória a subida de preços das matérias-primas", sublinha. Assim, num primeiro impacto sobre as semanas iniciais do conflito, "o agravamento pode ser de 30% em alguns produtos, mas irá sempre deixar mazelas, pois há tecido industrial destruído" e que demorará anos a ser recuperado.

No que concerne aos custos de transporte provocados pelo aumento do preço dos combustíveis e pela inflação, este responsável não deixa de notar que parte desta subida é "encapotada", no sentido em que "as pessoas ainda não se aperceberam bem do agravamento dos impostos e taxas", o que significa "perda de competitividade internacional", conclui.

DOURO - PORTUGAL

WWW.QUINTADONOVAL.COM

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

texto e notas de prova Luís Alves / *foto* D.R.

CERVEJA BILTRE

Com três sólidas referências no portefólio, a Cerveja Biltre está no mercado com os ingredientes que precisa para vencer: boas receitas, materializadas depois por um dos melhores cervejeiros nacionais, uma boa imagem e um nome que fica no ouvido. O ano de 2022 será de algumas novidades, desde logo na oferta ao público mas também nas parcerias.

> "Estamos a desenvolver parcerias com algumas das mais conhecidas quintas produtoras de vinho para trazer novidades ao mercado das cervejas artesanais".

16,5
Pilsener
Amarelo palha, espuma branca com persistência média. No nariz, muito fresca, marcada pela cereal, notas que se prolongam para a boca, a que se junta a fruta. Equilibrada, com persistência média, amargor no ponto.
—
n/d IBU
4,5 % de álcool
2,50€

17
Indian Pale Ale
Acobreada com espuma branca. Nariz totalmente preenchido pela fruta. Boca encorpada que preenche. Final de boca relativamente longo e delicioso, acompanhado por um amargor que completa uma receita bem desenhada.
—
n/d IBU
7,5 % de álcool
2,50€

17
Irish Stout
Negra, espuma muito contida. Notas de tosta, café e açúcar que se tornam ainda mais evidentes na boca. Tem um registo leve para o tipo de cerveja que é. Um final que não se prolonga em demasia. Mais versátil do que o habitual. Uma boa surpresa.
—
n/d IBU
5,0 % de álcool
2,50€

Quem está habituado a estas andanças da cerveja artesanal, não estranhará a história que se segue. Como muitas outras, esta também tem a ver com família e amigos. Afonso, André e Julien são os personagens principais da cerveja Biltre. "Apreciadores de cerveja artesanal e loucos o suficiente para abraçar aventuras como esta", resumem os três sócios que mantêm o foco na inovação da marca e também nas receitas que vão produzindo. Mas antes de falar de portefólio, vamos àquilo que em primeiro lugar é visto: o nome a imagem da Biltre. "Apesar do aspeto meio tosco ou até mesmo rude, o nosso 'Biltre' é um gajo porreiro. Gosta de fazer amigos, partilhar bons momentos, brindar com uma cerveja bem gelada, de se divertir e fazer sorrir", referem os sócios para quem o Biltre é "amigo touro que dá a cara pelas cervejas e que, apesar de abrutalhado e desajeitado, é bondoso e original".

O portefólio, criado em 2020, tem quatro estilos de cerveja bem conhecidos, ainda que os primeiros dois sejam os mais conhecidos: Pilsener, IPA, Irish Stout e APA. Uma proposta que pretende ser transversal a todos os consumidores, com receitas bem adaptadas. Ainda este ano espera-se uma novidade a este nível, ainda não revelada. A Biltre está disponível para consumo em espaços de restauração, bares e lojas por todo o país. Em breve, estará também nos Açores. Para lá das fronteiras nacionais, a Biltre está na França, Dinamarca, Macau e Hong Kong. Na web, está disponível via site oficial (www.biltrecraftbeer.com) e também pelas redes sociais (@biltrecraftbeer).

O futuro

A Biltre, como qualquer projeto entre amigos, olha para o futuro com otimismo. A participação em concursos que de alguma forma possam premiar o bom trabalho e promover a marca é um desses planos – ainda não o fizeram até à data. Aumentar o portefólio é outro desses planos. "Acreditamos que Portugal produz cerveja artesanal de grande qualidade e prestígio e gostaríamos de fazer parte das cervejas portuguesas internacional que provam isso mesmo", referem os cervejeiros. A Biltre produz o seu portefólio com um pioneiro da cerveja artesanal em Portugal, já entrevistado pela Revista de Vinhos nesta rubrica. "Trabalhamos com o Pedro Sousa e com ele planeamos e desenhamos as nossas receitas, harmonizando o seu conhecimento com o mote das nossas Biltres. Estamos felizes com os resultados e com esta parceria. Nasceu daqui uma amizade forte, uma grande confiança. E para além disto, trabalhar com o Pedro e com a sua equipa é diversão garantida", referem.

Sobre o mercado das artesanais em Portugal, os "Biltres" veem espaço para crescer, num mercado dinâmico e versátil. "Acreditamos que Portugal tem ainda muito espaço para crescer no consumo e sobretudo na degustação e apreciação de cerveja artesanal nacional", acreditam.

A Biltre poderá ter num futuro uma ligação ao mundo do vinho. "Acho que podemos dizer que a Biltre faz parte das nossas vidas graças ao mundo vínico. Quer o André quer o Julien têm ligações familiares a este setor. O primeiro com ligações ao grupo Terras e Terroir (proprietários, entre outros, da Quinta da Pacheca, no Douro, e da Caminhos Cruzados, no Dão) e o segundo à Quinta Vale do Seixo, no Douro. E estamos por isso a desenvolver parcerias com algumas das mais conhecidas quintas produtoras de vinho para trazer novidades ao mercado das cervejas artesanais", avançam.

CERVEJA BILTRE
WWW.BILTRECRAFTBEER.COM
INFO@BILTRECRAFTBEER.COM
@BILTRECRAFTBEER

Portugueses que se destacam no vinho e na gastronomia e que o fazem fora de Portugal.

texto Luís Alves / *foto* D.R.

João Pedro Coelho

LAUSANA, SUÍÇA

Nascido e criado em Ponte de Lima, João Pedro Coelho tem tido uma verdadeira carreira-foguetão. Com 22 anos apenas, já trabalhou em pelo menos três países e venceu um dos mais importantes prémios de gastronomia, o Joseph Favre. Atualmente, trabalha em Lausana, na Suíça, um restaurante estrelado por três vezes pelo conhecido guia Michelin e considerado um dos melhores do mundo. Imagina-se a regressar a Portugal para elevar ainda mais a gastronomia lusa mas para já coloca todas as fichas numa carreira internacional ao mais alto nível.

Como descreve a sua infância em Ponte de Lima?

Sempre fui uma criança bastante divertida e a minha infância é sinónimo disso mesmo. Considero que fui um miúdo muito curioso, com objetivos bem delineados que me ajudaram a crescer. Fiz teatro, futebol, atletismo mas foi pela cozinha que verdadeiramente me apaixonei. Apesar do meu pai cozinhar muito bem foi com a minha mãe que passei boa parte do tempo entre tachos com um maravilhoso cheiro que tudo perfumava. Acabo de alguma forma por me encaminhar para o mundo culinário.

—

Tem formação na área da restauração? Como foi o seu percurso escolar/académico?

Nunca fui propriamente um apaixonado pela escola, confesso. Por isso, quando tinha 14 anos, decido ingressar num curso de cozinha da Escola Profissional de Ponte de Lima que me possibilita a entrada num mundo de trabalho mais prático. Consigo mais tarde o meu diploma, aos dezassete anos, conseguindo depois tornar-me cozinheiro profissional.

Venceu recentemente o prémio Joseph Favre, com um colega. Como conseguiu esse feito?

Qualquer concurso exige muitíssimo trabalho e dedicação. São horas de treino. Mas só assim conseguimos os nossos objetivos.

—

Como foi a competição? Consistiu em quê?

Foi bastante enriquecedora porque nos obrigou a sair da nossa zona de conforto e a criar algo novo e inovador. É uma competição que tem por base a utilização de produtos da região do Valais, na Suíça, que são de uso obrigatório na competição para todos os participantes. Depois, cada um apresenta a sua interpretação. Durante cinco horas de concurso é-nos exigida a apresentação de uma entrada, prato principal e sobremesa, para um grupo de doze pessoas. Nós apresentamos peixe do lago Leman, borrego com abóbora e pera com aguardente. Cada concorrente é avaliado pelo trabalho na cozinha, sabor e criatividade.

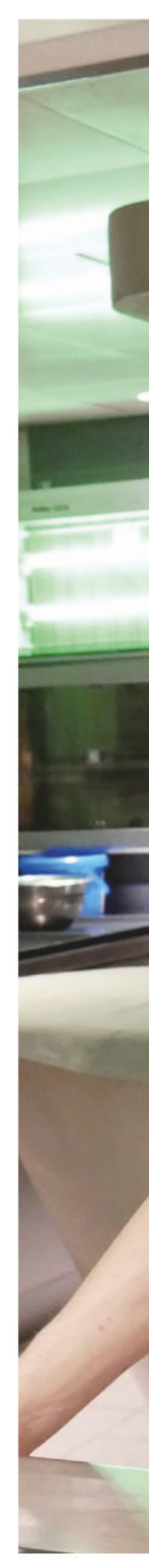
Tem 22 anos mas já uma experiência muito considerável, em mais do que um país. Suíça, Budapeste, Chaves. Faça-nos um resumo desse percurso.

Com quinze anos entrei pela primeira vez numa cozinha a sério, no restaurante Antiqvvm, no Porto, com o chefe Vitor Matos. Mas como sempre gostei de pensar além-fronteiras, com 17 anos sigo para Budapeste, para o restaurante Costes Downtown para concluir o meu segundo estágio profissional. Regresso a Portugal já como cozinheiro profissional e ingresso na equipa do hotel Vidago Palace onde passei os meus dois anos seguintes. Depois, vou para a Suíça, para integrar a equipa de um dos melhores restaurantes do mundo, o "Le Restaurant" de L'Hotel de Ville de Crissier, onde atualmente trabalho.

—

Como tem sido gerir a carreira e a vida profissional, com a família em Portugal?

É sempre difícil ter os nossos longe de nós. Mas o crescimento profissional a isso obriga. Tenho a meu lado, ainda assim, uma mulher que constantemente me apoia e me ajuda nesta evolução.



Le Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier em números

1000 VINHOS NA CARTA

35.000 GARRAFAS NA CAVE

60 FUNCIONÁRIOS

390 EUROS
PREÇO MÉDIO DE UMA REFEIÇÃO

Portugal está sempre no meu coração. Espero um dia voltar para ajudar a elevar ainda mais o nome da gastronomia portuguesa e deixar a minha marca no meu país.

Qual é o seu estilo de cozinha?
Gosto de trabalhar o produto de forma criativa, respeitando sempre o sabor e a técnica. São os principais objetivos em tudo o que preparo.

—

Qual é o cargo especificamente que ocupa no local onde agora trabalha, o Le Restaurant de l' Hôtel de Ville de Crissier?
Sou chefe de Partie, sendo responsável por uma das diferentes secções da cozinha.

—

Que pratos destaca no restaurante? E a carta de vinhos? Tem vinhos portugueses?
Destaco todos, tudo o que propomos é trabalhado e pensado de forma única e inigualável. No restaurante temos uma muito vasta carta de vinhos, com três referências portuguesas.

—

Imagina um regresso a Portugal? Para quando? Com algum objetivo específico?
Portugal está sempre no meu coração. Espero um dia voltar para ajudar a elevar ainda mais o nome da gastronomia portuguesa e deixar a minha marca no meu país.

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

Porque para lá do vinho há muitos outros blends que merecem a nossa atenção.

texto e notas de prova José João Santos e Marc Barros / *fotos* Daniel Luciano

Catarina Vieira e Pedro Ribeiro

UKULELE

O rum agrícola da Madeira do Rocim

O Ukelele, instrumento de cordas havaiano, surge-nos mais associado a praia, mar, surf, à dança tradicional que os nativos chamam 'hula' ou mesmo a Elvis Presley. Mas é, também, um rum agrícola da Madeira, que chega pela mão do Rocim.

O rum agrícola da Madeira é uma preciosidade nacional, ainda pouco reconhecida pelas suas especificidades, de que já demos conta nestas páginas (RV384 de novembro último). Obtido exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo da cana de açúcar cultivada no arquipélago, é por esse motivo classificado como rum agrícola, distinto do rum dito 'industrial', que resulta da destilação do melaço fermentado.

Nesse sentido, o rum agrícola só pode ser elaborado uma vez por ano, aquando da apanha (normalmente entre abril e julho) e processamento da cana. Este faz-se segundo métodos de produção tradicionais em engenhos mecânicos que nos remetem para os tempos da Revolução Industrial, bem como da experiência acumulada ao longo de gerações.

Merece, inclusivamente, o estatuto de produto com Indicação Geográfica (IG), produzido na Região Autónoma da Madeira, como descrita no Decreto Legislativo Regional n.º 18/2021/M, de 28 de Julho.

Para essa exclusividade contribui, como referido, o processo de elaboração. A montante, a cana de açúcar, cultura de enorme tradição e valia económica na Madeira, é cortada à mão, transportada, pesada e moída, após o que o sumo resultante é fermentado e, posteriormente, destilado. Também por isso, apresenta caraterísticas organoléticas únicas, que ganham complexidade com o estágio em madeira.

Em média, para produzir um litro de rum a 50% de volume alcoólico são necessários 12 kgs. de cana, sendo que, em 2017, a produção total de cana da Madeira foi de 12.000 toneladas. As variedades mais usadas são a chamada 'roxa' (POJ 2725), 'rosada' (NCO 310), bem como as variedades Canica e Yaba.

Rum de talha

Sendo um espirituoso com especificidades produtivas, é no envelhecimento que o rum obtém complexidade. As (poucas) casas que ainda elaboram rum da Madeira possuem cascos onde os destilados evoluem por vários anos e, por vezes, décadas.

O enólogo Pedro Ribeiro, do Rocim, é um apreciador deste 'spirit' e confidencia que, nas muitas viagens que já fez à Madeira e onde tem muitos amigos, aprendeu a gostar do rum agrícola. "Quem olha para Portugal não vê que naquele cantinho faz-se rum agrícola de muita qualidade", assinala. Logo o espírito experimentalista do enólogo veio ao de cima, surgindo a possibilidade de desenhar o seu rum, de estilo muito próprio. "Quando provo os diferentes rums do mercado sinto muita austeridade, marcados por uma ou outra madeira", refere. "Há cerca de seis anos atrás enviamos uma talha para a William Hinton [centenário produtor de rum agrícola da Madeira], nosso parceiro neste projeto, onde envelhecemos uma parte do lote de sete rums de diferentes idades, o mais novo de seis anos e o mais velho com 29 anos".

Nasceria assim o Ukelele, "um rum com muita complexidade, que transmite a pureza e o carácter do rum agrícola, que são os mais prestigiados a que podemos ter acesso", acrescenta. Foram selecionados rums mais jovens, frescos e florais, e outros

O rum agrícola só pode ser elaborado uma vez por ano, aquando da apanha (normalmente entre abril e julho) e processamento da cana, segundo métodos de produção tradicionais em engenhos mecânicos que nos remetem para os tempos da Revolução Industrial.

mais velhos, com indicações de nove anos, que aportam notas frutadas. O toque final, que finaliza num acréscimo de complexidade, é o já referido rum com 29 anos de idade, todos eles estagiados em madeira, com exceção do lote estagiado em talha.

Todos estes foram destilados no Engenho Novo da Madeira, artefacto centenário, restaurado em 2007, que é, na prática, um destilador contínuo em cobre, com oito pratos, possuindo capacidade para destilar 1400 litros por hora, resultando em 75 litros de álcool a 100% de volume. As variedades de cana usadas são a POJ-2725 e NCO-310, uma vez que, para além de serem mais produtivas e apresentarem grau Brix mais elevado, são mais resistentes a vírus como o chamado "mosaico da folha".

Segundo Pedro Ribeiro, "quis fazer um rum muito equilibrado, em que as arestas estivessem bem limadas e nenhum dos componentes se sobreponha a outro". Trata-se de uma edição limitada de 647 garrafas de 500 ml., proposta numa embalagem que remete para as caixas de madeira onde era feito o transporte desta matéria-prima.

HERDADE DO ROCIM
ESTRADA NACIONAL 387 APARTADO 64
7940-909 CUBA, ALENTEJO / T.284 415 180
E. HERDADEDOROCIM@HERDADEDOROCIM.COM

abe
goa
ria.
De portas abertas para o mundo.
Uma história nascida na margem esquerda do Guadiana,
no Alentejo interior e hoje presente em quase todas as
regiões do país, e cada vez em mais lugares no mundo.
abegoaria.pt | abegoariastore.pt

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

Porque todos merecemos momentos de ócio e de pura preguiça.

texto Marc Barros / *fotos* Daniel Luciano

SIX SENSES DOURO VALLEY

Sustentabilidade e bem-estar

Projeto turístico emblemático - e pioneiro - no Douro, o Six Senses Douro Valley abraça a sustentabilidade e o bem-estar como elementos diferenciadores. Mas o hotel nunca nos deixa esquecer as suas origens históricas, conjugando-as de forma exemplar com os elementos característicos desta região de vinhos tão única, sublinhada por paisagens ímpares e uma gastronomia de eleição.

O hotel nasceu na Quinta do Vale Abraão, que inspirou artistas como Manoel de Oliveira e Agustina, integrando elementos arquitetónicos de linguagens distintas, enformados pela paisagem de vinhas e pelo rio Douro.

O projeto de reabilitação e ampliação dos edifícios para acomodar um hotel de luxo, da autoria do arquiteto Luís Rebelo de Andrade, implicava a passagem de 4.000m2 de área de construção para 22.000m2; a necessidade de integrar este volume foi cumprida pela criação de jardins verticais, terraços ajardinados com linhas de vinha, vastas áreas de jardins e horta.

É essa perceção que nos assoma quando percorremos a estrada que liga a Régua a Samodães, e já antes, a espaços, na famosíssima EN222, eleita em 2015 a melhor estrada do mundo para conduzir – ano em que, curiosamente, abririam as portas do Six Senses Douro Valley, em acordo de exploração com o fundo Discovery Portugal Real Estate Fund, gerido pela Explorer Investments, proprietário do imóvel.

A reformulação do hotel, que conta hoje com 60 quartos e suites e é dirigido por André Baldini, que veio do Four Seasons de Londres, incluiu a reconversão do outrora designado Business Center do Six Senses Douro Valley para albergar 10 novas suites. Estas destacam-se pelas suas zonas exteriores privativas, integradas no tecido paisagístico, como são o caso, no último piso da cobertura, das duas suites com acesso, através de pontes, a dois Secret Gardens com jacuzzi.

Os interiores foram retrabalhados pelo gabinete de arquitetura Clodagh Design, de Nova Iorque, apostando na utilização de materiais ecológicos como pedra, cortiça e madeira, em tons bege e cinza claro, trazendo nova luz e brilho aos interiores. Outra constante em todo o hotel é a ligação, nunca esquecida, às origens do edifício e à família Serpa Pimentel, antiga proprietária da quinta.

Um mergulho na piscina

A sustentabilidade e o wellness são, como referimos, a pedra de toque do conceito desta unidade. Numa área total de 8 hectares, dos quais 2 hectares reportam-se a jardins e horta e 4 hectares de uma belíssima área florestal, de cariz romântico, a oferta do Six Senses Douro Valley crescerá, no próximo verão, com nove quartos e duas villas. O preço dos quartos oscila entre 400 euros (preço mínimo do ano) a 3.000 euros (preço máximo por quarto).

O spa e piscina interior merecem um destaque especial. Com vista panorâmica para a floresta circundante, a piscina proporciona terapia de som subaquática, jatos de massagem, ou simplesmente o prazer de nadar. No spa, os tratamentos incluem cromoterapia e crioterapia, ou atividades como Yoga, Tai Chi e Pilates.

E, por falar em atividades, muito há para fazer no Six Senses Douro Valley. Um calendário semanal preenchido inclui workshops de destilação e extração de óleos essenciais no Alchemy Bar, para além de atividades no exterior, como Vineyard Walk, Downhill Mountain Biking ou Rafting - os mais afoitos podem até trepar às árvores... Para sensações mais amenas, os hóspedes podem optar por pintura de azulejos, provas diárias de vinhos, bem como workshops de culinária, gastronomia e padaria.

Ainda neste capítulo, destaque para o Six Senses Earth Lab que, através de workshops diversos, procura mostrar aos hóspedes como recuperar técnicas tradicionais de conservação de alimentos, plantação e culturas de ervas aromáticas e outras hortícolas em modo biológico ou até elaboração de vinagres; mas também compostagem e aproveitamento de resíduos, por exemplo. Aliás, tudo o que é produzido neste espaço é reaproveitado nas cozinhas do hotel ou comercializado localmente e online.

Gastronomia de terroir

Escusado será relembrar que a gastronomia e os vinhos ocupam um papel central no conceito do Six Senses Douro Valley. A liderar a cozinha está o Chefe Executivo Marc Lóres, catalão que chegou ao Douro oriundo do Six Senses Uluwatu, em Bali, Indonésia. Nos vários espaços de restauração, como o Vale Abraão, dominado pela cozinha aberta e pelos imponentes fornos a lenha, ou mesmo no Quinta Bar e Lounge e na Wine Library and Terrace, dá largas à "gastronomia de terroir, com uma proposta de produto e de território", explica.

No fundo, o conceito abraça "a sustentabilidade", desde logo "na utilização do produto da região e de proximidade", visando "trabalhar com parceiros e produtores da região" e "criar uma conexão com a gente do território", assinala Marc Lóres.

E, claro, nos vinhos, onde "mais de 50% da carta" é composta por referências da região, como refere o sommelier José Marta, a que se junta "uma componente importante de vinhos orgânicos e naturais" e a "seleção de vinhos internacionais". Porém, acrescenta, os hóspedes, numa grande percentagem de estrangeiros, como "americanos, brasileiros e muitos espanhóis", sublinha Joana Vanzeller, "procuram saber mais sobre vinhos do Douro e do Porto" - há mesmo uma prova diária sobre a região, os solos e o clima, bem como Vinho do Porto. O lugar perfeito para uns dias de abandono, ao sabor da corrente do rio Douro e das paisagens de xisto.

SIX SENSES DOURO VALLEY
QUINTA VALE DE ABRAÃO, SAMODÃES, LAMEGO
5100-758 LAMEGO / T. 254660600
E. RESERVATIONS-DOUROVALLEY@SIXSENSES.COM

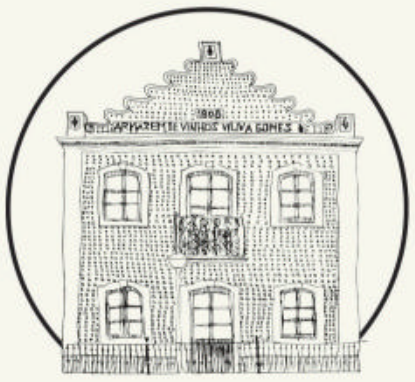
O spa e piscina interior merecem um destaque especial. Com vista panorâmica para a floresta circundante, a piscina proporciona terapia de som subaquática, jatos de massagem, ou simplesmente o prazer de nadar.

Seja responsável. Beba com moderação.

PORQUÊ?

1808

PORTUGAL



1. Em 1808 foi fundada a adega na qual a Casca Wines produziu os seus primeiros vinhos.

FUNDADA CW. 2008

2. Precisamente 200 anos depois, em 2008, nasce a Casca Wines juntamente com a marca 1808 que representa a nossa enologia de evolução e os nossos princípios de sustentabilidade dos ecossistemas e que vai ainda mais além, com a garantia da certificação biológica e vegan.

1808 | PORTUGAL
DOC BEIRA-INTERIOR
RESERVA | 2020

- Vinho Branco -
Síria & Chardonnay

- Vinho Tinto -
Tinta Roriz & Touriga Nacional

ORGANIC Expression

Hélder Cunha
winemaker

EXPERIMENTE!

VEGAN

CASCA WINES PORTUGAL

New Wines From The Old World

www.cascawines.pt

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

texto e notas de prova José João Santos, Nuno Guedes Vaz Pires / *fotos* Ricardo Garrido

Os Lobo de Vasconcellos conhecem bem as terras das Beiras, do Tejo e do Alentejo. Manuel, o enólogo apaixonado por Bordéus e que já criou uma história íntima com o Douro, está a impulsionar um novo projeto de vinhos alentejanos, nascido entre as herdades de Perescuma e Zambujal do Conde. Apuro e equilíbrio são descritores dos primeiros exemplares conhecidos. Vinhos pessoais. Vinhos de família.

No Alentejo nasce um novo projeto de vida, os LV Wines

Manuel Lobo em família

Na Herdade da Perescuma, na Vendinha, um amontado de enormes pedras sinaliza a entrada. Bem mais sólidas do que betão, parecem dizer-nos que estes Lobo estão ali para ficar.

Manuel Lobo fala com ternura especial sobre os solos, as vinhas, a adega e o futuro espaço de enoturismo do projeto familiar que passou a corporizar no Alentejo. Não é para menos. Estamos perante as fundações de um projeto de vida, partilhado com a mulher, Teresa, e os filhos. Aliás, eles já cirandam pelos cantos e recantos da adega com o à vontade do estar por casa.

O património agrícola dos Lobo de Vasconcellos não é de hoje. Há mais de 200 anos que existem ligações profundas à terra, em regiões tão próximas e tão distintas quanto o Alentejo, o Tejo e as Beiras. Nos últimos anos, Manuel Lobo assumiu a enologia do ribatejano Casal Branco, um clássico que o tio José Lobo de Vasconcellos tem conseguido manter e fazer perdurar. Perescuma era a realidade de pai e filhos no Alentejo, que agora surge reconfigurada, com fôlego e ambições igualmente renovados.

Na Herdade da Perescuma, na Vendinha, bem à face da estrada nacional 256, que liga Évora a Reguengos de Monsaraz, um amontado de enormes pedras sinaliza a entrada. Bem mais sólidas do que betão, parecem dizer-nos que estes Lobo estão ali para ficar.

A propriedade é uma imensidão de 543ha, mas somente 46ha são vinhedos (10ha ainda sem estar a produzir). As primeiras plantações datam de 1995, as mais recentes foram realizadas no ano passado. Domina o encepamento tinto, que se inicou pelo Cabernet Sauvignon e o Alicante Bouschet e que foi progredindo para variedades como a Touriga Nacional, a Touriga Franca, o Syrah e o Sousão. Estão a crescer os primeiros exemplares de castas brancas – Verdelho, Viosinho e Sauvignon Blanc.

A paixão pessoal de Manuel Lobo por Bordéus percebe-se nas opções do plantio. Acresce a obsessão por cada palmo de terra. A partir do conhecimento e da compreensão do solo segue-se tudo o resto.

Os cortes de solo, entrecortados pelos diferentes talhões, mostram muito argilo-calcário. A argila surge até meio metro de profundidade, depois pedras e blocos calcários que permitem excelente retenção de água. Não sendo particularmente velhas, as vinhas mais antigas conseguiram penetrar as raízes a profundidades na ordem dos 2,5 metros. Sendo o Alentejo uma região quente, cada vez mais tórrida, esta realidade permite que os momentos de stress hídrico das vinhas sejam menos episódicos face a outras geografias.

"São solos desafiantes, por vezes temos PH de 8 ou mesmo mais elevados", sublinha Manuel Lobo. Para quem pretende dar primazia à elegância e à frescura, convenhamos que mais do que um potencial problema, este contexto é sobretudo uma bênção.

A meia dúzia de quilómetros em linha reta do casco histórico da monumental Évora, a Herdade do Zambujal do Conde é outra fonte de inspiração e alimento. São 512ha, somente 8ha de vinha.

Os solos são graníticos, pontuados por algum quartzo e afloramentos arenosos e argilosos. A vinha está plantada numa zona de encosta particularmente bonita, que favorece um horizonte de paisagem que mostra o Alentejo de visão rasgada. Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Touriga Nacional e Syrah foram as castas tintas plantadas em 2006. Seguiu-se o Verdelho, casta branca que Manuel Lobo valoriza "pelo perfil comercial e potencial de boa evolução".

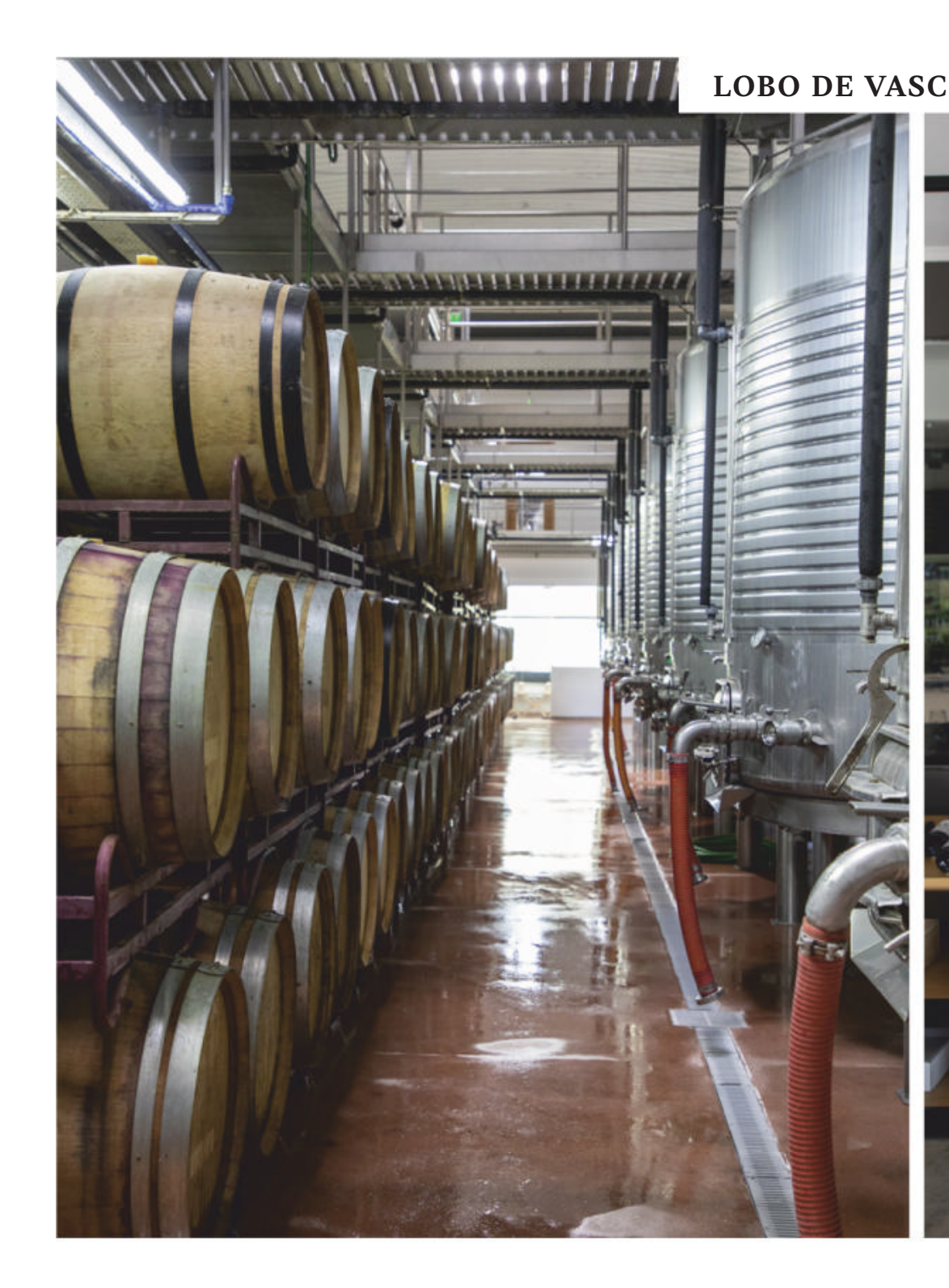
As densidades de plantação andam entre os 3.300 e os 3.750 pés por hectare, a viticultura está designada por "eco-friendly", ou seja, procura-se intervir pela dose necessária. Nas herdades, a vinha é uma produção importante e que confere maior protagonismo, mas a agricultura e a pecuária convivem em diversas esferas – floresta (incluindo montado), cavalos, gado (600 cabeças) e forragens para gado.

Sinais que prometem ficar

Todos os que andam pelo vinho reconhecem em Manuel Lobo um dos grandes enólogos portugueses. Estudou na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), em Vila Real, e fez incursões internacionais por França, Austrália e Estados Unidos. Em Bordéus apurou o sentido de gosto que o marca, o compromisso entre estrutura e finesse, entre identidade de chão e filosofia de adega. Em Clare Valley e em Napa Valley tirou as medidas às técnicas do Novo Mundo, percebendo que nada é feito por acaso.

João Matos, Manuel Lobo e Joana Silva Lopes

A paixão pessoal de Manuel Lobo por Bordéus percebe-se nas opções do plantio. Acresce a obsessão por cada palmo de terra. A partir do conhecimento e da compreensão do solo segue-se tudo o resto.



Em Portugal, o Douro tem sido a região que maior protagonismo lhe conferiu. Contribuiu para a manutenção do brilho da histórica Quinta do Côtto, ainda antes de assumir os vinhos da Quinta do Crasto. Com ele, o Crasto foi ao Douro Superior, sublinhou a grandeza da Vinha da Ponte e da Vinha Maria Teresa, afirmou o Vinhas Velhas, ensaia agora novas abordagens.

O apelo familiar deu os primeiros passos com os vinhos Perescuma, mas sem ter existido um mergulho de cabeça como o atual. Foi também em nome da família que aceitou o desafio da Quinta do Casal Branco, em Almeirim, onde começou a deixar marca própria sem beliscar o livro de memórias.

Como um chefe de família que senta todos a uma mesa para tentar um compromisso conjunto, conversou com as diferentes casas antes de assumir um novo ritmo. Voltou a residir em Lisboa, entrega-se boa parte da semana ao Crasto, nos regressos à capital faz incursões ao Tejo e ao Alentejo. Porque não há enólogos omnipresentes, entrega o dia a dia dos vinhos de família a Joana Silva Lopes.

Na Lobo de Vasconcellos Wines partilha com o amigo e sócio Francisco Bessa, que tem percurso na banca e consultoria de investimentos, a gestão do negócio, e ao companheiro da UTAD, João Matos, atribuiu a responsabilidade comercial. A restante equipa combina experiência e juventude, qual blend.

A adega permite vinificar 1,2 milhões de litros, está imaculadamente equipada e é bastante funcional. Muito por isso tem sido escolhida por outros parceiros para vinificação, uma prestação de serviços de agrado mútuo, na medida em que os novos vinhos ainda não enchem todas as cubas e barricas, embora a tendência aponte para o crescimento. O alargamento da adega e uma nova cave de barricas estão já no caderno de encargos do médio prazo, tal como uma abordagem séria ao enoturismo, tirando proveito da facilidade de acesso.

Os primeiros vinhos LV mostram apuro enológico e sinalizam um caminho que parece querer privilegiar o equilíbrio em detrimento da força. O Alentejo não é Bordéus, mas permite uma multiplicidade de abordagens, tal a diversidade de solos e micro-terroirs. Manuel Lobo avançou já com a análise a 80 perfis de solo, até porque quer a Lobo de Vasconcellos Wines de pés bem assentes na rocha-mãe, como todas as famílias sempre tentam. Não é só uma questão de ternura; é também muito uma questão de legado.

LOBO DE VASCONCELLOS WINES
Adega Lobo de Vasconcellos, 7200-041 Vendinha, Évora
info@lobovwines.com / lobovwines.com

Os primeiros vinhos LV mostram apuro enológico e sinalizam um caminho que parece querer privilegiar o equilíbrio em detrimento da força. O Alentejo não é Bordéus, mas permite uma multiplicidade de abordagens.

17,5

LV Reserva Lobo de Vasconcellos 2020

Regional Alentejano / Tinto / Soc. Agr. da Perescuma

Rubi. Notas de romã e folha de tomate, caruma e cedro, pimento e especiaria no ponto. A finura do perfil combina com nuances vegetais e de tabaco. A estrutura tem firmeza e o final é profundo e fresco. Saberá evoluir.

Consumo: 2022-2030 / 25,00 € / 16°C

17

LV Lobo de Vasconcellos 2018

Regional Alentejano / Tinto / Soc. Agr. da Perescuma

Rubi. Apontamentos vegetais e de caruma, pimento, curiosa framboesa e vapor de café. Mais citrino na prova, a mostrar tanino fresco, volume exato e bastante precisão final, onde regressam as notas de cariz mais vegetal. Está muito bem conseguido.

Consumo: 2022-2028 / 9,90 € / 16°C

17

LV Reserva Lobo de Vasconcellos 2020

Regional Alentejano / Branco / Soc. Agr. da Perescuma

Dourado. Notas de nêspera e tangerina, alguma flor branca e a presença da barrica, nesta fase ainda bem vincada. Contrapõe com balanço, tensão e sentido mineral, aliando untuosidade e bom volume. O final é longo e persistente. Precisa de tempo.

Consumo: 2022-2028 / 25,00 € / 11°C

16,5

LV Lobo de Vasconcellos 2020

Regional Alentejano / Branco / Soc. Agr. da Perescuma

Amarelo limão. Notas de flor de laranjeira e limão, toranja e lima. Fresco e salgado, dá boa conta de si ao longo da prova, muito graças à acidez que sempre apresenta. Tem final preciso e afirmativo, o que lhe permite ir com todos à mesa.

Consumo: 2022-2026 / 9,90 € / 11°C

QUINTA
DA
PEDRA
ALTA

DOURO PORTUGAL

LD

UM EXCLUSIVO LUXURY DRINKS

Para saber mais informações sobre os vinhos Quinta da Pedra Alta e onde os encontrar
entre em contato com a Luxury Drinks em www.luxury-drinks.com

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

texto e notas de prova Célia Lourenço, José João Santos, Manuel Moreira e Nuno Guedes Vaz Pires / *fotos* Fabrice Demoulin e Ricardo Garrido

As várias faces dos vinhos de LISBOA

É uma das regiões de vinhos mais dinâmicas da atualidade. Fruto do mosaico propiciado pelas nove denominações, em Lisboa encontramos mar e serra, solos diversificados, castas autóctones de eleição e vinhos de perfil diferenciado, como constatamos nos produtores Baías e Enseadas, Espera Wines, Monte Bluna e Quinta da Várzea da Pedra.

BAÍAS E ENSEADAS

O Atlântico engarrafado

Até aos vinte e tal anos, Daniel Afonso não bebia vinho. Ganhou-lhe o gosto e deixou-se arrastar e encantar para este mundo. O gosto pelo vinho, levou-o a abrir dois wine bar em Lisboa. Bem-sucedido nessa aventura, e estava à vista o próximo passo: fazer o seu vinho. O oceano numa garrafa.

Tão perto de Colares e Sintra e não nos vemos envoltos pela luxuriante sombra do arvoredo. A várzea ficou para trás, lá em baixo, numa guinada. E, agora a subir a caminho de Gouveia, vemo-nos numa estrada retilínea de vista desafogada, ladeada pelo verdejante rasteiro dos campos e lá ao fundo a silhueta do Castelo dos Mouros, encoberta pelo nebuloso da manhã, e o ténue azulado do oceano. É neste contexto que se encontram as três parcelas de vinha de Daniel Afonso, o produtor, o 'vigneron', o faz tudo no projeto Baías e Enseadas. São duas parcelas em Gouveia e outra na Codiceira, duas aldeias na freguesia de São João das Lampas, a norte da Praia das Maçãs e das Azenhas do Mar. Distam pouco mais de um par de quilómetros uma da outra.

Curiosamente, até aos vinte e tal anos, Daniel Afonso não bebia vinho. Ganhou-lhe o gosto e deixou-se arrastar e encantar para este mundo. O gosto pelo vinho levou-o a abrir dois 'wine bar' em Lisboa. Bem-sucedido nessa aventura, estava à vista o próximo passo: fazer o seu vinho. Materializar o entusiasmo através do seu vinho e que esse vinho fosse ao encontro do seu gosto. Não lhe bastava fazer um vinho só para si ou para beber com os amigos. Das mil garrafas do primeiro vinho feito em 2015, da vindima de 2020 já foram produzidas 6.000 garrafas e para 2021 pensa fazer 8.000. Daniel justifica-se: "quero projetar uma marca".

O projeto Baías e Enseadas é composto por um naipe de vinhos brancos de forte vinco de acidez, salinidade e estrutura a partir de Arinto, Fernão Pires e Malvasia de Colares, Chardonnay e Castelão, todos certificados como vinho regional de Lisboa. Apesar disso, Daniel procurava, obstinado, uma vinha para fazer vinho Colares - "e quero ter Ramisco à força toda!" E lá encontrou uma vinha para fazer o Colares ali mesmo em Gouveia, bonita aldeia de características saloias conhecida como Aldeia em verso, porque as suas placas toponímicas têm todas, ou quase todas, uma quadra alusiva ao nome de cada rua. É uma vinha minúscula de chão de areia plantada em 2014 a escassas centenas de metros da Capela de Nossa Senhora de Belém. Está rodeada por uns muros do casario de um lado e por um pinhal do outro, assim ao jeito de um quintal ao qual poderíamos chamar, com graça, um "clos" como na Borgonha. É a vinha mais próxima do mar, mas a única vinha em que não se vê o mar. O pinhal que rodeia a vinha corta muito o sol, as vinhas só apanham sol da parte da tarde. Com tão pouco sol, levou Daniel a pensar "vou meter uma casta que se desenvolva mais rapidamente", e plantou Galego Dourado. Pois a Malvasia precisa de sol. Mas a Galego Dourado também não o convenceu e enxertou algumas linhas com Malvasia de Colares, pensando "como está na areia também se desenvolve mais depressa". É uma vinha aramada, distinta da tradicional vinha "rasteira" de Colares. A Malvasia de Colares desta vinha já põe um sorriso de agrado em Daniel e com a qual encheu uma barrica de 200 litros e outra de 100 litros. Diz que a junção desta à outra Malvasia de chão rijo dá "a melhor barrica".

A outra vinha em Gouveia, ainda que um pouco maior, representa somente 0,5 hectares. Encontra-se numa encosta com vista para o mar, onde várias castas partilham o chão com coelhos, caracóis, com ervas aromáticas e alguma vegetação típica da proximidade marítima, levando a tratar-se de uma vinha em regime biológico. Não é, mas Daniel tenta o mais que pode fazer tudo em biológico. E, com convicção, atira: "A malta só fala no vinho, mas não é o mais importante, é o planeta. O mais importante é chegar aqui e ver as abelhas. Se isto tem abelhas é porque estou a fazer um bom serviço". A vinha em encosta propicia três níveis de maturação das uvas, o que leva Daniel a vindimar tudo numa só passagem. "O equilíbrio faz-se entre as diferentes maturações das uvas do topo até à parte baixa da encosta", refere.

O projeto Baías e Enseadas é composto por um naipe de vinhos brancos de forte vinco de acidez, salinidade e estrutura a partir de Arinto, Fernão Pires e Malvasia de Colares, Chardonnay e Castelão, todos certificados como vinho regional de Lisboa. Apesar disso, Daniel procurava, obstinado, uma vinha para fazer vinho Colares. E conseguiu!

exclusive
outwine
selection
2020
BAÍAS
E ENSEADAS
RESERVA BRANCO / WHITE WINE
CHARDONNAY
VINHO REGIONAL LISBOA

O projeto é recente, mas os vinhos, nestas poucas colheitas, já demonstram um estilo bem decidido para alguém que sempre adorou os vinhos de Lisboa, "a melhor região para vinhos brancos do país!"

Já na outra vinha, na Aldeia Galega, a pedra é bem mais presente, como se vê no amontoado das enormes lajes retiradas do solo e postas ao lado da vinha onde o calcário está associado a sílex. Noutra secção, surge algum basalto e não passam despercebidas as conchas de fósseis: "O chão está pejado de fósseis de ostras, enquanto em Gouveia tenho no solo fósseis de amêijoas", abrindo os braços para exemplificar o tamanho.

Esta foi a primeira vinha, onde tudo começou, em 2012. Boa parte das castas são as mesmas, aqui e em Gouveia. Mas Daniel encontra-lhes bastantes diferenças, a começar na produção média bastante inferior que a vinha de Gouveia, que também dá mais álcool, mais acidez e fruta. Esta vinha na Aldeia Galega tem mais concentração e "traz mais salinidade", apesar de ser a vinha mais distante do mar, que está a 5 km e Gouveia a 3 km.

Vinhos com personalidade

A prova de barricas das castas e das vinhas em separado confirma plenamente a personalidade de cada uma delas. No primeiro vinho, de 2015, misturou todas as castas. Hoje já não é assim. Cada casta, seu vinho. Arinto, Malvasia, Fernão Pires, Chardonnay e Castelão. E quando alguma se destaca e enche as medidas a Daniel, é promovida a Escolha Pessoal. São vinhos moldados pelo "clima atlântico extremo com influência da serra de Sintra, com muitos dias de nevoeiro no verão, até final da manhã e retorna à tarde, muito vento quando não está nevoeiro". As temperaturas moderadas, os solos de base argilo-calcários, são os restantes ingredientes com que Daniel conta para fazer os vinhos que adora: "Perfil de vinhos mais leves, mais frescos". E, para Daniel, "os vinhos têm de representar a região", e "têm de ser cristalinos". Na vinificação, a filosofia é de intervenção mínima, mas com "muito trabalho" e muito cuidado e dedicação diária.

Os vinhos Baías e Ensedas mostram forte personalidade, onde imperam o vigor e a impressionante estrutura, de acidez acutilante e temperados com salinidade, captando para a garrafa esta área tão próxima de Sintra e que já lhe permitiu alcançar parceiros rendidos aos seus vinhos nos Estados Unidos que comprariam, se Daniel assim quisesse, quase toda a produção. O projeto é recente, mas os vinhos, nestas poucas colheitas, já demonstram um estilo bem decidido para alguém que sempre adorou os vinhos de Lisboa, "a melhor região para vinhos brancos do país!" MM

BAÍAS E ENSEADAS
M. 964 028 175 / S. https://www.facebook.com/baiaseenseadas/

18,5

Baías e Enseadas Malvasia Escolha Pessoal 2020

Regional Lisboa / Branco / Baías e Enseadas

Mostra-se após algum tempo no copo. Rico, evolui em camadas a ritmo próprio. Profundo e de forte personalidade, a lembrar pedra de fusil, maresia, algas secas, subtilmente conduz ao frutado, palha seca e algumas sensações resinosas. Impressão de grande volume e amplitude na boca, secura, acidez impiedosa, sem dar tréguas, mas boa e salivante, de permanente tensão, em harmonia com a riqueza e opulência. Brilhante e impressionante. Precisa certamente de mais tempo para ligar tudo no ponto.

Consumo: 2023-2030

36,00€ / 11°C

18

Baías e Enseadas Fernão Pires Escolha Pessoal 2020

Regional Lisboa / Branco / Baías e Enseadas

O aroma é generoso e cheio, profundo e nada exuberante. Limão confitado, casca de tangerina e floral doce, torrado amanteigado de barrica com grande requinte. Encorpado na boca, cheio e vigoroso, brilhante na combinação de acidez fixa com a estrutura e no incessante desfilar de camadas até ao final de boca expansivo e muito persistente. Promete!

Consumo: 2022-2030

36,00€ / 11°C

17,5

Baías e Enseadas Arinto 2020

Regional Lisboa / Branco / Baías e Enseadas

No aroma reina um estimulante ambiente de frescura cítrica, lima e limão, ervas aromáticas frescas, evoluindo para casca desidratada e amendoado. Na boca domina a energia da frescura vibrante, da acidez salivante e salinidade marcante, apoiado por médio palato de muita qualidade. A evolução percebida ao longo da prova indicia que a quietude de cave lhe será bem favorável.

Consumo: 2022-2028

19,00€ / 11°C

17,5

Baías e Enseadas Chardonnay 2020

Regional Lisboa / Branco / Baías e Enseadas

Nariz pleno de finesse dada pela fruta de polpa branca, alguma manga e pêssego, subtil acácia e elegante barrica. No copo evolui no sentido de sedutora dimensão mineral. Na boca retém a elegância geral, há intensidade, pureza e acidez admirável a elevar o conjunto até ao longo final de graciosidade e profundidade de sabor.

Consumo: 2022-2028

19,00€ / 11°C

ESPERA WINES

... ou como vinhos simples merecem grandes elogios

Rodrigo Martins

Rodrigo Martins equacionou fazer do trompete vida profissional. Ainda compatibilizou Agronomia e música durante uma boa temporada, até que uma cadeira de Viticultura o despertou para o vinho. Fez mestrado em Enologia e desde então combina vinha e adega em tons melodiosos.
É biológico por redenção, candidato a biodinâmico por convicção. Os vinhos pessoais, entre Óbidos e Alcobaça, mostram uma sinceridade e precisão difíceis de alcançar.

Rodrigo Martins não tolera defeitos nos vinhos. Admite que os vinhos funky até estão na moda, mas os Espera são tudo menos isso. "Queremos ser clássicos neste perfil mais orgânico, mas nada de defeitos", garante.

Natural de Óbidos, a música tornou-se paixão maior na idade dos sonhos. No final do secundário estava apostado em tornar-se trompetista profissional, pelo que seguiu o Conservatório. Um amigo, entretanto, mudara-se para Lisboa para estudar Agronomia e convenceu-o a fazer o mesmo. Música e plantas ensaiaram-se mano a mano, até que uma cadeira de Viticultura, ministrada por Carlos Lopes no Instituto Superior de Agronomia (ISA), o despertou de vez – eram as vinhas e o vinho que queria definitivamente seguir.

Haveria de cumprir mestrado em Enologia e o estágio de seis meses proporcionado pelo professor, que entretanto se tornou num amigo, na histórica Quinta de Pancas, ainda hoje reconhece ter sido basilar para o que faz. E não é pouco.

Rodrigo Martins é o enólogo de projetos tão distintos quanto a Adega Cooperativa de Alcobaça (onde se iniciou a solo no ofício), a Herdade das Fontes Bárbaras (Castro Verde, Alentejo), a Herdade do Cebolal (Península de Setúbal), a Quinta da Silveira (Vale da Vilariça, Douro), a Quinta dos Capuchos (Alcobaça, Lisboa) e a Quinta da Várzea da Pedra (Bombarral, Lisboa). Passou ainda pelos projetos Serra Oca (Quinta do Olival da Murta, Óbidos, Lisboa) e João Barbosa (Tejo e Alentejo), mas à medida que os Espera vão crescendo em afirmação, a quantidade de consultorias tenderá a diminuir.

Foi em 2014 que a história dos vinhos próprios começa a ser escrita. Rodrigo assumiu micro parcelas de vinhas velhas abandonadas e testou as primeiras vinificações. Sem rótulo nem marca, aproveitou o casamento, em que serviu os primeiros ensaios, para testar a criatividade dos convidados. As sugestões estiveram longe de corresponder às expetativas, pelo que o nome acabou por surgir em plena vinha. Rodrigo e Ana Leal, que assume a comunicação e o marketing do projeto, concordaram que Espera seria um nome fácil de memorizar e de transmitir em diferentes idiomas, significando também muito o processo natural e criativo que lhe está na origem.

Encontramo-nos com ambos numa singela vinha de Aldeia de Montes, Alcobaça. Zona de planalto, 120 metros de altitude, escassos quilómetros em linha reta do mar batido da Nazaré. Ou seja, muita frescura e salinidade, carácter atlântico vincado, humidade alta, para o bem e o menos bom.

Só nesta singela parcela de vinha encontramos três diferentes solos: argila escura, com pouco calcário; argila com calcário compactado; e argila com calhau rolado calcário, a um metro de profundidade. Os solos permitem uma acidez natural, a proximidade do mar ajuda ao carácter salino e à frescura acrescida, mas todo o contexto é também perfeito para o desenvolvimento de fungos. Apesar da permanente atenção, há intervenções frequentes com recurso a cobre e a enxofre. "Um desafio diário", admite.

Rodrigo Martins não tolera defeitos nos vinhos. Admite que os vinhos funky até estão na moda, mas os Espera são tudo menos isso. "Queremos ser clássicos neste perfil mais orgânico, mas nada de defeitos", garante.

Nas vinhas mais velhas, o espaçamento das plantas à superfície é contrabalançado pelo bom preenchimento das raízes no solo. Por entre cepas mais antigas e novas plantações, está a conseguir produções médias por planta entre 6 a 7 toneladas/hectare, tendo por objetivo atingir 8 a 10. Aliás, defende uma alta densidade de plantação, recusando que isso possa, de alguma forma, beliscar o que seja em qualidade. Na vindima de 2021 conseguiu matéria-prima para elaborar 25.000 garrafas, 60% brancos, 40% tintos.

Os Espera, cujo primeiro vinho apenas conheceu o mercado em 2018, não começaram por ser trabalhados em modo bio. Foi apenas desde 2017 que a produção passou a ser totalmente biológica, embora não certificada, estando em estudo a transição para uma abordagem biodinâmica. É também de 2017 a primeira vinha plantada de raiz.

Por entre vinhas próprias e parcelas arrendadas, contam-se cinco hectares em Alcobaça e quase outros tantos em Óbidos, embora ainda não totalmente a produzir. A ambição de passar a engarrafar vinhos enquanto DOC Óbidos é assumida, até porque uma vinha centenária de Castelão e outra, com mais de 80 anos, de brancos, situam-se precisamente em Óbidos.

Rodrigo continua a excluir o recurso a castas internacionais, defendendo que a diferenciação terá que fazer-se através do património genético nacional e, preferencialmente, regional. Lembra a chuvosa vindima de 2014, onde variedades como a Touriga Nacional foram dizimadas, tendo o Castelão ficado incólume. Aliás, entende o Castelão como a casta tinta de eleição para Lisboa, a par da Tinta Miúda, do Moreto e do Ramisco, em localizações específicas. Nos brancos coloca as fichas no Arinto e no Fernão Pires, dando também méritos ao Bical e prevendo para breve uma maior aposta na Baga.

Antes da pandemia, o negócio passava por garrafeiras e restaurantes mas a nova realidade alterou por completo o destino dos Espera. Estão hoje presentes em quase 20 mercados, para onde tem sido vertida mais de 85% da produção.

Rodrigo Martins, que a Revista de Vinhos nomeou recentemente para o prémio "Enólogo Revelação", é na atualidade dos mais sólidos e talentosos protagonistas de uma nova geração. Mais do que isso, é hoje um vigneron lógico. Daqueles que sabe o que faz, daqueles que sabe onde quer chegar. JJS / NGVP

ESPERA WINES
M. 964 547 216 / E. info@esperawines.com

espera.
Finho Branco
espera.
espera.
Touriga Nacional

17,5
Espera Nat'Cool 2020

IVV / Tinto / Rodrigo Martins

Rubi claro. Sincero nas notas de romã e de folha de chá, ligeiro vegetal e folhagem de fruto. Tanino delicado e primoroso, aparentemente simples mas detalhista, a mostrar tensão e salinidade finais. É difícil resistir-lhe!

Consumo: 2022-2028

14,90 € / 16°C

—

17,5
Espera 2020

IVV / Branco / Rodrigo Martins

Dourado, laivos esverdeados. A perceção de giz é imediata. Seguem-se expressões complementares de flor de laranjeira, maçã e lima. Possui muita firmeza e bastante frescura, mostra acidez salivante, é mais austero e de perfil menos oxidativo que o antecessor. Finaliza bem persistente, a antever longa vida.

Consumo: 2022-2030

14,90 € / 11°C

17
Espera 2019

IVV / Branco / Rodrigo Martins

Dourado, reflexos âmbar. Nariz de flor branca, damasco e fumo. Salino, senhor de muito boa acidez, mostra tensão e nervo que lhe permitem ser projetado em profundidade e teimosia. Alia sabor e carácter.

Consumo: 2022-2029

14,90 € / 11°C

—

17
Espera Palheto 2021 (amostra de barrica)

IVV / Palhete / Rodrigo Martins

Rubi claro. Nariz de cereja vermelha, morango e romã, algum vegetal e a perceção salina a correr em fundo. Boa acidez, grande tensão estrutural, volume esculpido, tanino fino. Delicioso e gastronómico, é simultaneamente elegante e texturado.

Consumo: 2022-2028

14,90 € / 14°C

16,5
Espera Palheto 2019

IVV / Palhete / Rodrigo Martins

Cor casca de cebola, reflexos rubi. Notas de cereja vermelha, algum vegetal e toques salinos. A maresia acentua-se na restante prova, o tanino tem frescura, há leveza geral e muita precisão geral. Bem curioso.

Consumo: 2022-2026

14,90 € / 14°C

Rodrigo Martins, que a Revista de Vinhos nomeou recentemente para o prémio "Enólogo Revelação", é na atualidade dos mais sólidos e talentosos protagonistas de uma nova geração.

António Guerreiro e Nuno Martins Silva

MONTE BLUNA

O renascimento da Arruda dos Vinhos

Estamos a 350 metros de altitude, sob um vento inclemente, e, do Moinho do Céu, onde termina a rua com o mesmo nome, vê-se toda a Arruda dos Vinhos e Sobral de Monte Agraço, mesmo ao lado. A norte, a Serra de Montejunto. A nascente, o rio Tejo.

Para chegarmos ao Monte Bluna, temos que subir a um dos pontos mais altos da região da Arruda dos Vinhos pelo caminho de nome enigmático "Rua do Moinho do Céu". O Moinho do Céu é uma ruína-monumento nacional, que faz parte das "Linhas de Torres", estando assim numa das dezenas de fortalezas que defenderam Lisboa das Invasões Francesas.

"O vento faz de nós o que quer", diz-nos o produtor António Guerreiro. Com ele está Nuno Martins Silva, o enólogo que desde a primeira hora se juntou ao projeto Monte Bluna. Ali, naquele ponto alto e desafogado, os dois amigos explicam-nos que o frio e o vento que sentimos são uma constante. E, se há meia hora tínhamos estado no centro de Arruda a tomar um café numa esplanada, aqui, depois de uma subida que durou apenas 5 ou 10 minutos, a temperatura desceu vários graus e começa a ser difícil ter as mãos fora dos bolsos. A poucos metros, as vinhas do Monte Bluna. "Inspirador", pensamos...

Quando casou, António Guerreiro mudou-se para Arruda dos Vinhos, aqui mesmo, para a rua do Moinho do Céu. Depressa percebeu que queria mais que apenas uma casa. Em 2015 comprou uma vinha de Aragonês com 50 anos e o primeiro vinho de 2016 (que ainda não foi comercializado), ditou um futuro que é já um passo importante para o renascimento de uma região vitivinícola há muito esquecida, Arruda dos Vinhos.

A descoberta do Sítio do Moinho do Céu

Arruda dos Vinhos é uma das sub-regiões de Lisboa, a 30 km da capital, que apesar da história antiga que a coloca na rota dos romanos, e de uma produção importante no séc. XX, caiu no esquecimento. O que é quase um paradoxo, sendo uma região que carrega em si o nome "vinhos" (!). Para António, as palavras importam e aqui a relação era tão óbvia que em pouco tempo foi comprovada. A esse primeiro vinho de Aragonês foi dado o nome Bluníssima, "o superlativo do nome da casa", explica-nos o produtor. Depois, é comprada mais vinha com cerca de 20 anos e, em 2017, iniciam-se novas plantações. Reúne-se, assim, um conjunto de castas DOC Arruda - Aragonês, Tinta Miúda e Syrah, nas tintas, enquanto nas brancas a escolha recaiu sobre Arinto e Vital. Nuno Martins Silva esteve largos anos na Quinta do Rol, na Lourinhã, é um enólogo com muita experiência na região de Lisboa e foi a escolha de António para os seus vinhos. Além da amizade e da cumplicidade, "foi ele que me ensinou que o solo pode dar coisas extraordinárias", diz-nos o produtor.

O entusiasmo de Nuno com o que vai descobrindo nestas terras é bem visível. Estamos numa região de clima mediterrânico, temperado, com noites frias e seca moderada, com zonas de vale e zonas de encosta, estas últimas com maiores amplitudes térmicas como é o caso do sítio do Moinho do Céu. O mar a 30 km e o Tejo a 10. E solos argilo-calcários, os tais que "podem dar coisas extraordinárias". Em termos geológicos, Nuno tem vindo a estudar a região, nomeadamente as zonas onde estão implantadas estas vinhas e refere 4 formações fundamentais com idades geológicas distintas. São originárias do período Jurássico, duas delas de origem marítima, mais antigas, as chamadas unidades geológicas das Camadas Corálicas do Amaral e as Camadas de Abadia. Outras duas, de origem calcária, mais recentes, as formações de Arranhó e do Sobral. Todos os solos são calcários e argilo-calcários, com ph de 8,5 a 9.

Estamos numa região de clima mediterrânico, temperado, com noites frias e seca moderada, com zonas de vale e zonas de encosta, estas últimas com maiores amplitudes térmicas como é o caso do sítio do Moinho do Céu. O mar a 30 km e o Tejo a 10.

GARRAFA
N: 0463
de 1717
MERLOT
2015
tictac
sabedoria do tempo

Neste momento, existem 6 ha de vinhas em plena produção, todas a mais de 300 metros de altitude, muitas delas delas em encostas de declive muito acentuado, sempre com vento norte. Aqui, defende-se uma agricultura sustentável, com uma filosofia de pouca intervenção. Filosofia que António Guerreiro nos diz estender-se a todo o projeto e resume com a máxima "mais é menos" (do original "Less is More", do arquiteto Mies Van der Rohe).

Castas esquecidas

No Monte Bluna acredita-se que nos vinhos DOC Arruda pode estar uma importante mais-valia para toda a região de Lisboa. António diz-nos que foi com muita alegria que lançaram o primeiro DOC Arruda em muitos anos. E é também sua intenção continuar a descobrir castas que há muito quase desapareceram. A Vital e a Tinta Miúda são as primeiras, sendo a Tinta Miúda protagonista de um varietal que conhecemos com entusiasmo. O Monte Bluna Tinta Miúda 2019, é um vinho cheio de potencial, com uma patine antiga. O enólogo diz-nos que é uma casta temperamental na vinha, de maturação tardia e que aguenta verões tórridos, sendo esta uma boa qualidade para enfrentar as alterações climáticas. Este vinho foi feito com pouca extração e pouco álcool, numa homenagem aos vinhos antigos da região. Ao bebê-lo, pensamos que acorda memórias para um português como nós, enquanto tem a capacidade de, num estrangeiro, provocar muita curiosidade.

Quanto à Vital, é uma casta branca que já foi muito usada em toda a região de Lisboa e que acabou por cair em desuso. É também temperamental, muito exigente na fase da maturação e com a qual se tem que ter especial atenção na produção. Nuno Silva explica-nos que com os devidos cuidados e um quase obsessivo acompanhamento na maturação, é extraordinária, muito bem em lotes e no registo varietal, tendo particular expressão com vinificação em madeira. Provámos, em estreia, a primeira edição do Monte Bluna Reserva Branco 2020, um lote de Arinto e Vital em cofermentação. Quando a fermentação estava a meio, metade do lote foi para cascos de carvalho francês de diferentes volumes, onde estagiou ainda 9 meses. Trata-se de um vinho com personalidade distinta, com algum desassossego, que exprime muito bem o calcário e que, mais uma vez, nos leva a pensar onde podem ir estes vinhos.

E a essa pergunta, "onde podem ir estes vinhos?", António responde que vai continuar a recuperar castas raras, como a Camarate e a Preto Martinho, sempre na demanda do DOC Arruda. O vinho Tictac, que usa uvas da Lourinhã, o único que não é DOC Arruda, vai passar a sê-lo, usando Syrah das vinhas Monte Bluna. Na calha, está o aumento da área de vinha e a atual produção de 21.000 garrafas anuais vai também aumentar um pouco, não deixando de ser um produtor de boutique.

Com uma história que começou em 2015 e apresentação ao mercado há pouco mais de um ano, o Monte Bluna pretende manter um caminho sempre na lógica da qualidade, procurando fazer coisas distintas, que realcem o local e a especialidade do sítio. A mínima intervenção é uma linha de orientação muito clara, mesmo em detalhes como a sala de provas, uma ruína de uma casa simples que se mantém com aspeto de ruína, camuflada na paisagem tranquila da vinha. António Guerreiro é poeta, com obra publicada. E faz vinho no Sítio do Moinho do Céu. CL

MONTE BLUNA
Rua Moinho do Céu / Arruda dos Vinhos
M. 961 113 812 / E. info@montebluna.pt

17

Monte Bluna Reserva Branco 2020

Arruda dos Vinhos / Branco / Monte Bluna

Cor dourada. Aromas bem distintos, com maresia e fruta, notas mais evoluídas e algum mistério. A boca é muito seca, com a estrutura do Arinto e a fruta da Vital em simbiose. Notas de limão e alguma geleia interessante, acidez impressiva, calcário bem visível. Um vinho profundo que termina longo, bem definido e desassossegado. Uma ótima estreia.

Consumo: 2022-2026

27,00€ / 11°C

—

17

Monte Bluna Reserva Tinto 2019

Arruda dos Vinhos / Tinto / Monte Bluna

Cor rubi, sem grande densidade. O nariz é elegante, com notas de feno, barrica bem integrada e fruta fresca. A adstringência inicial está bem relacionada com a fluidez, num vinho com sentido de lugar, com notas de calcário e frescura. No final, a especiaria e a tosta da madeira são mais sentidas, com algum vinco do carvalho americano a sobressair. Nota picante, ligeiro verdor. Termina longo.

Consumo: 2022-2029

27,00€ / 16°C

QUINTA DA VÁRZEA DA PEDRA

Por terras do Bombarral

A Quinta da Várzea da Pedra fica no Bombarral, na região dos Vinhos de Lisboa. Trata-se de uma empresa familiar dirigida pelos irmãos Alberto e Tomás Emídio. A quinta foi iniciada pelo trisavô de ambos, tendo a casa sido construída nos anos 1920, já na geração do avô. As vinhas, essas, têm sido um dos sustentos da casa, a par de grandes pomares de pêra rocha.

A quinta saltou uma geração e passou diretamente dos avós para os netos. Para os dois irmãos, a Várzea da Pedra significa infância. Tempo passado com os mais velhos, em brincadeiras que se confundiam com ajuda nas atividades rurais. Quando em 2014, já nesta geração mais recente, a produção de pêra foi particularmente má e mesmo com o vinho, as coisas não estavam a correr bem, Alberto percebe que tem que tomar uma decisão. A gestão desse património, para ser efetiva, não podia ser feita à distância, nem como segunda atividade. Diz-nos que dessa reflexão resulta uma vitória que lhe é muito querida - conseguiu fixar o seu irmão na quinta.

Tomás Emídio era designer gráfico e confirma-nos que o irmão mais velho é o verdadeiro responsável pela mudança que aconteceu na sua vida. 2015 é a primeira vindima a pensar numa marca, abrindo-se assim o caminho para a mudança radical que acontece no ano seguinte. Largou definitivamente a atividade anterior e passou a dedicar-se ao vinho. Revela que há algo parecido nas duas atividades. Se em termos criativos, ao fazer vinho, está a dar forma a algo que fica e enquanto designer a ideia de criar é mais rápida, ainda assim a parte emocional é idêntica. Até porque esta criação vai estimular o designer gráfico. Todos os rótulos são feitos por Tomás, inspirados em azulejos da casa do avô. E se até aqui, criava uma marca e uma imagem para produtos de terceiros, agora, o produto é dele, facto que nos diz provocar um carinho imenso por todo o processo.

Vinhas e Vinhos DOC Óbidos

Já percebemos que Alberto Emídio está nos bastidores da Quinta da Várzea da Pedra, enquanto Tomás toma verdadeiramente as rédeas da produção, com a ajuda do enólogo Rodrigo Martins e da cunhada Sónia Emídio, mulher de Alberto, que se dedica inteiramente à logística e burocracia do negócio. As últimas reconversões das vinhas aconteceram em 2008 e em 2015. Em 2008, ainda com o avô, as vinhas estavam focadas no objetivo de grande produção e volume, para vinho a granel, enquanto que em 2015, a intervenção foi já no sentido do novo caminho que os dois irmãos começaram a trilhar. Por exemplo, na Vinha da Gafa que visitámos, a produção de Arinto passou de 20 para 3 toneladas por hectare.

A filosofia da Quinta da Várzea da Pedra passa por uma viticultura sustentável, aliada a um minimalismo enológico. Também pela escolha de castas portuguesas e, mesmo, autóctones.

Touriga Nacional, Arinto e Fernão Pires, por exemplo. Tomás explica-nos que apenas têm duas castas internacionais. Syrah, porque está há muito tempo na região, e Sauvignon Blanc, escolha do seu irmão. Mas sempre que pensam em plantações e renovações, pensam em variedades portuguesas porque, segundo Tomás, "quanto mais identitário for o património vegetal, melhor".

Alberto Emídio está nos bastidores da Quinta da Várzea da Pedra, enquanto Tomás toma verdadeiramente as rédeas da produção, com a ajuda do enólogo Rodrigo Martins e da cunhada Sónia Emídio, mulher de Alberto, que se dedica inteiramente à logística e burocracia do negócio.

Todas estas vinhas são DOC Óbidos e quando tentamos perceber a diferença desta Denominação de Origem dentro dos Vinhos de Lisboa, há um elemento que se destaca. A Lagoa de Óbidos. A influência marítima que se verifica em toda a região é aqui reforçada pela lagoa, memória viva da presença do oceano que, em tempos, entrava pelo território e se estendia até ao Bombarral. Toda a diferença desta frescura, aliada à geografia das abas da Serra de Montejunto com a sua humidade noturna e aos solos argilo-calcários, fez história de vinhos de guarda, que a Quinta da Várzea da Pedra quer trazer para os nossos dias, com sangue renovado.

Dos 14,5 ha. de vinhas da família, a produção anual situa-se, neste momento, entre 25 e 30.000 garrafas. Deste total, 1.000 litros são originários de uma pequena vinha velha junto à adega. Com o início da pandemia e a natural desaceleração, Tomás ficou mais disponível para observar, conseguindo um acompanhamento muito atento desta vinha, que lhe permitiu atingir um estado fitossanitário único. Quinta da Várzea Vinhas Velhas 2020, é assim o resultado da primeira vindima deste pedaço de história. Esta vinha foi iniciada pelo bisavô de Tomás e Alberto, com o primeiro registo em 1948. Foi sempre retranchada com restos de outras plantações, pelo que existe uma enorme diversidade de idades das cepas e de variedades de uva. Fernão Pires, Arinto, Vital, Malvasia Rei, Alicante Branco, Moscatel e mesmo algumas uvas de mesa (uma que se acredita ser a mãe da D. Maria). Atualmente, este património é acompanhado com atenção redobrada, mantendo a genética da vinha, por exemplo, através de mergulhias.

Quanto ao vinho, este conjunto de castas origina um lote menos ácido que os restantes vinhos brancos da casa e, na vinha, as maturações são também mais difíceis de controlar, tendo-se optado por uma vindima mais precoce. Este é um vinho feito em lagar, com curtimenta que lhe dá mais complexidade e, também, mais autenticidade. É um verdadeiro "vinho à antiga", desde a matéria-prima à vinificação. Tem taninos, textura, densidade. Tomás está orgulhoso com o resultado, tendo também vinificado em 2021.

A 7km da Lagoa de Óbidos e a cerca de 15 do Atlântico, a Quinta da Várzea da Pedra escreve uma nova página nos vinhos com Denominação de Origem Óbidos. Tomás chama-lhe "tradições do amanhã". CL

QUINTA DA VÁRZEA DA PEDRA
2540-217 Bombarral / T. 262 605 158
E. info@quintavarzeadapedra.com

QUINTA
VARZEA
PEDRA

VÁRZEA DA PEDRA
BRANCO DE CURTIMENTA

Dos 14,5 ha. de vinhas da família, a produção anual situa-se, neste momento, entre 25 e 30.000 garrafas. Deste total, 1.000 litros são originários de uma pequena vinha velha junto à adega. Com o início da pandemia e a natural desaceleração, Tomás ficou mais disponível para observar, conseguindo um acompanhamento muito atento desta vinha, que lhe permitiu atingir um estado fitossanitário único.

17,5
Quinta da Várzea da Pedra Curtimenta Vinha Velha 2020

Óbidos / Branco / Quinta da Várzea da Pedra

Cor carregada, em tons dourados. Nariz complexo, com fruta passa, pêssego, notas florais e minerais. A boca tem um tom químico e ligeiro amargor, fruta macerada e notas picantes. Há uma adstringência em toda a prova e intensa frescura que seduzem. Um vinho com carácter, que não esconde a origem.

Consumo: 2022-2027

14,95€ / 11°C

—

16,5
Quinta da Várzea da Pedra 2019

Óbidos / Branco / Quinta da Várzea da Pedra

Amarelo limão. Apresenta nariz citrino, com lima e ligeira tangerina, algum fumo e nota de folha de loureiro. A boca é muito fresca e limpa, com a mesma explosão de fruta dos aromas, na qual a acidez está em grande evidência. É um branco direto e solto, muito saboroso.

Consumo: 2022-2025

9,50€ / 11°C

16,5
Quinta da Várzea da Pedra Fernão Pires 2018

Óbidos / Branco / Quinta da Várzea da Pedra

Cor citrina. Nariz com algum mistério, onde surgem notas de tisanas, floral seco e erva cidreira. A boca é harmoniosa, com os mesmos registos dos aromas, acidez elevada e nota mineral. Termina longo e seguro, em tom mais herbáceo e citrino.

Consumo: 2022-2025

11,50€ / 11°C

—

16,5
Quinta da Várzea da Pedra Reserva 2019

Óbidos / Tinto / Quinta da Várzea da Pedra

Cor rubi concentrada. Nariz com intensidade de fruta madura, madeira, tosta, notas balsâmicas e pimenta preta. A boca é marcada por uma adstringência inicial e extração. Taninos e corpo médios, num conjunto ainda jovem, que precisa algum tempo mais. No final, desvenda um lado vegetal e fresco.

Consumo: 2022-2030

15,85€ / 16°C

16
Quinta da Várzea da Pedra Sauvignon Blanc 2019

Óbidos / Branco / Quinta da Várzea da Pedra

Cor citrina. Aromas tímidos, inicialmente, com forte pendor vegetal. Na boca, é mais intenso, com pimento verde, algum sílex e fumado final. Termina com alguma austeridade e frescura mineral.

Consumo: 2022-2025

12,95€ / 11°C

—

16
Quinta da Várzea da Pedra Touriga Nacional 2020

Óbidos / Tinto / Quinta da Várzea da Pedra

Rubi. Vinho muito frutado, com nariz simples e apelativo. A boca segue o perfil, com tanino ligeiro e corpo médio, com fruta fresca e ligeiro fundo floral. Termina alegre, descomplicado e autêntico.

Consumo: 2022-2026

9,50€ / 16°C

1864 158 2022
Em Abril comemore
os 158 anos da Casa Havaneza,
uma das mais emblemáticas
e antigas lojas de charutos do mundo
Casa Havaneza de Chiado
Largo do Chiado, 25 | 1200-108 Lisboa | Telf. 213 420 340
Casa Havaneza de Colombo
Centro Colombo, Loja 0.028 | 1500-392 Lisboa | Telf. 217 165 200
Casa Havaneza das Amoreiras
Amoreiras Shopping Center, Loja 1.117 | 1070-103 Lisboa | Telf. 213 833 336
Casa Havaneza do Porto
R. Arq. Cassiano Barbosa, Loja 40 | 4100-009 Porto | Telf. 226 174 171
@casahavaneza
ch@casahavaneza.com
www.casahavaneza.com
Havana Club
Limited Editions
TRIBUTO

texto Ivan Carvalho / *fotos* Luigi Fiano

Sempre que a cidade de Milão surge em qualquer conversa, a palavra "moda" entra em cena e logo emergem imagens de belas modelos de pernas compridas desfilando nas passarelas. O design também está ligado à capital da Lombardia, pois a cidade é a base das principais e mais importantes marcas de móveis e de artigos de iluminação. Mas, nos últimos anos, a segunda maior cidade da Itália fez grandes avanços numa outra área: a gastronomia. Vamos passear por Milão.

COMER E BEBER EM MILÃO

Eugénio Boel

Antes de a pandemia nos atingir globalmente, a cena gastronómica milanesa tinha visto um notável crescimento de 23% no setor de restaurantes desde a Expo 2015, com cerca de 5.000 estabelecimentos abertos e em funcionamento no início de 2020.

Desde o sucesso obtido ao sedear a feira mundial em 2015 - uma exuberante apresentação do universo gastronómico que ajudou a destacar o Bel Paese e as suas tradições culinárias -, Milão testemunhou uma explosão de aberturas de restaurantes por entre talentos emergentes e estrelas já renomadas.

Antes de a pandemia nos atingir globalmente, a cena gastronómica milanesa tinha visto um notável crescimento de 23% no setor de restaurantes desde a Expo 2015, com cerca de 5.000 estabelecimentos abertos e em funcionamento no início de 2020. Enquanto cafés locais e pequenos bares de bairro experimentavam uma série de encerramentos entre 2015 e 2019, novos locais começaram a criar raízes e aventuravam-se em conceitos como bares de tapas, japoneses no estilo izakaya ou pratos 'vegans' de alta gastronomia combinados com vinhos naturais.

Entre os que se anteciparam nessa tendência encontramos o restaurateur Giovanni Fiorin. Em 2013, o veneziano juntou-se com um grupo de parceiros de negócios que incluía o respeitado chefe Andrea Berton, e abriu uma sofisticada pizzaria-bar chamada Dry. Nos eventos de imprensa durante a abertura, realizada durante o Salone del Mobile - a prestigiada feira de móveis que Milão alberga todos os anos em abril - os convidados foram entrando à pressa e as venezianas fechadas para manter o local secreto, ao estilo de um clássico bar clandestino americano. O nome Dry lembra ironicamente a era da Lei Seca nos Estados Unidos, quando o álcool era proibido. Para brincar ainda mais com o tema, o premiado bartender do Dry, Guglielmo Miriello, utilizou taças vintage para servir receitas de cocktails clássicos como o Funky Rooster Cobbler, o Corpse Reviver #2 e o French 75, uma libação feita com champagne, gin e sumo de limão fresco, apresentada numa clássica taça "Maria Antonieta".

Com as bebidas havia um menu descomplicado que oferecia uma pequena seleção de pizzas preparadas pelo talentoso pizzaiolo Simone Lombardi em forno artesanal a lenha, trazido de Nápoles. As pizzas eram feitas com massa fermentada por durante horas. Além de clássicos como a pizza margherita com mozzarella de búfala e versões mais exóticas feitas com porco siciliano desfiado ou ainda anchovas cantábricas, havia focaccia do tamanho de uma dentada apresentada com prosciutto crudo e lascas cremosas de mozzarella ou ainda a especialidade da casa, que era nada menos que um canapé de vitello tonnato - vitela feita ao molho de alcaparras e atum - em cima do pão focaccia.

As instalações também eram atrativas, com uma decoração esmerada, pés direitos altos, tectos pós-industriais com iluminação baixa e elegantes balcões de bar revestidos de latão. "Queríamos oferecer uma pizza napolitana de boa qualidade, algo que estava a ficar cada vez mais difícil de encontrar, num ambiente que parecia diferente de qualquer outro. Os italianos tendem a ser muito tradicionais quando jantam fora. Por isso, misturar conceitos como a pizzaria familiar e um bar sofisticado era algo novo. Tivemos, assim, que encontrar o equilíbrio certo", diz Fiorin.

Ao Dry, aberto apenas à noite, um segundo ambiente maior seria acrescentado mais tarde para oferecer almoço e jantar. Tornou-se um sucesso instantâneo, já que um público bem vestido na faixa dos 30 anos e mais velhos juntavam-se para cocktails e conversas no bar, enquanto as famílias se reuniam para comer na área traseira dedicada a servir refeições durante o início da noite.

Ocasionalmente, enquanto saboreava uma pizza marinara, um desses clientes podia encontrar o ícone da moda Giorgio Armani na mesa ao lado ou, quem sabe, o talentoso chefe Davide Oldani a jantar com esposa e filha. Naquela época, Oldani era objeto de um estudo de caso da Harvard Business School no que diz respeito ao seu restaurante D'O, nos arredores de Milão. Esse restaurante, usando apenas ingredientes de alta qualidade, oferece um menu normalmente muito menos caro do que os chiques e sofisticados estabelecimentos com estrelas Michelin.

Caldos renovados

Fora da família Dry, Milão experimentou grande crescimento de criadores de novas tendências. O primeiro a ser mencionado é Andrea Berton, que trabalhou durante anos sob a orientação do falecido Gualtiero Marchesi, um chefe visionário e fundador da cozinha italiana moderna. Ele optou por concentrar energias no local que leva o seu nome - Ristorante Berton - no efervescente distrito de Porta Nuova, em Milão. Já tendo demonstrado o seu grande talento na cozinha de terceiros – arrecadando reconhecimento e estrelas Michelin durante o processo – Berton, que é natural de Friuli Venezia Giulia e cresceu em San Daniele del Friuli (localidade famosa pela qualidade do prosciutto crudo seco de forma natural em espaços abertos) procurou criar um projeto mais pessoal.

Situada no térreo de um arranha-céu revestido de vidro brilhante, a sala de jantar foi decorada num clima decididamente contemporâneo. Em vez de toalhas de mesa super engomadas, optou por ter jogos de mesa individuais diretamente em cima de mesas de carvalho, de cor preta. O cenário luxuoso utiliza uma gama sóbria de tons em cor cinza para permitir que os comensais se concentrem nas criações de Berton, que incluem um menu degustação em torno de caldos. O chefe milanês considera o caldo como "a maior síntese do principal ingrediente de cada prato".

Andrea Berton

Simone Lombardi

Cesare Battisti

Alice Del Courtdo

Berton já brincava com caldos há anos. Visualizou e conseguiu pegar num item geralmente restrito à cozinha, ou tomado apenas quando alguém está doente, e lançá-lo apara a ribalta. "O valor agregado é transformá-lo num prato interessante, algo que gera curiosidade", diz. Imagine, em seguida, pratos de pequenos raviólis recheados com lagosta ou camarão, azeite, alho e pimenta chili ao lado de uma caneca de vidro claro de caldo de peixe rico e puro. As criações sazonais incluem caldo de presunto curado com bacalhau e feijão do Lago Trasimeno e também caldo de vitela com Grappa Nonino.

Para os fãs de trufas, os pequenos bocados pretos de delícias esplendorosas são servidos num menu que inclui risoto com queijo mascarpone, limão e trufa preta, juntamente com um prato de polenta macia (um marco forte da culinária do norte da Itália), manteiga de milho, trufa preta e fondue de queijo Grana Padano, acompanhado de espumante Ferrari Reserve, vinho da denominação Trento DOC em Trentino.

Graças a um aumento nos últimos anos de comensais curiosos incentivados pela série de TV MasterChef Italia, que Berton vê como um benefício para chefes inovadores como ele próprio, juntamente com os tradicionais connaisseurs de alta gastronomia, o chefe nativo de Friuli tem obtido muito sucesso, chegando a expandir a sua marca ao abrir um restaurante à beira-mar, Berton al Lago, no Lago Como, parte integrante do ultra-elegante hotel Il Sereno.

'Skyline' milanês

Depois da experiência no Dry, Lombardi partiu para uma nova aventura, juntando-se ao padeiro siciliano Giovanni Mineo para dirigir o Crosta. Um local para jantar, com café e padaria a funcionar o dia todo e a servir pizzas artesanais, o Crosta permite que o pão assuma o protagonismo. Os pães de fermentação natural de Mineo têm uma crosta fina crocante, enquanto Lombardi prepara criações saborosas como a deliciosa pizza de ventricina com linguiça, cebolinha e coentro ou ainda uma variedade mais nova com batatas a murro, pesto e queijo crescenza. "A nossa ideia é não sobrecarregar o cliente com páginas e páginas de pizzas com coberturas diferentes. Em vez disso, o foco está nos ingredientes sazonais de primeira qualidade preparados até ficarem perfeitos", acrescenta Lombardi.

Do outro lado da cidade, Miriello, outro veterano do Dry, desfruta de uma vista dominante do bar no telhado do Ceresio 7. Instalado num imponente palazzo que já sediou uma grande empresa de serviços públicos, o estabelecimento "ultra-cool", propriedade da marca de moda Dsquared2, possui duas piscinas ao ar livre com vista de 360 graus do 'skyline' da cidade e é um ótimo lugar para admirar a vista. No interior, Miriello, o gerente do bar, deslumbra os clientes com libações como o efémero Smoking, um cocktail que se inspira no Old Fashion, substituindo o açúcar contido na receita original por um xarope do cocktail Le Vieux Carrè, que inclui cognac, licor de vermute doce, Bénédictine e Peychaud's Bitters. O cocktail é servido numa pequena garrafa defumada de madeira de cerejeira e, em seguida, é derramado num copo onde o fumo liberta o seu perfume antes de desaparecer.

Se alguém deseja escapar da multidão armada em 'fashion', nas proximidades da base do Bosco Verticale, um impressionante par de torres premiadas de apartamentos, cobertas de vegetação nas varandas, serve de sede para o Ratanà. Propriedade de Cesare Battisti, um pragmático que veste de jeans azul e jaleca branca de chefe. A missão do restaurante é defender a tradição

e territorialidade da gastronomia lombarda e adicionar alguns toques de criatividade. Embaixador da gastronomia durante a feira mundial, Battisti tem sido otimista sobre as consequências da Expo 2015. "O legado de sediar a Expo tem sido colocar a Itália no centro do debate sobre gastronomia e o que significa cozinhar com ingredientes de qualidade cultivados de forma sustentável".

Frequentemente citado por servir o melhor risoto da cidade – o ator de Hollywood Stanley Tucci recentemente apareceu lá para provar alguns para a sua série da CNN sobre comida italiana – Ratanà impressiona com uma série de grandes 'delicacies', como carpaccio de carne regado em vinagre balsâmico e ossobuco, além de peixes de água doce, tais como o lucioperca, uma perca do Lago di Garda, servida com cima di rapa refogado.

Arroz, risoto e pasta

Battisti está continuamente a pesquisar maneiras de reinterpretar pratos típicos da Lombardia, mas sem exagero, como mostra no novo livro Cucina milanese contemporanea. Aqui, narra um pouco da história do risoto, o famoso prato amarelo dourado que está associado a Milão, feito com o caro tempero açafrão, cujo preço é superior ao do ouro em peso. "A ideia de arroz de açafrão data de 1574", explica Battisti. "Valério de Flandres, um vidraceiro flamengo, usou açafrão ao pintar os vitrais do Duomo de Milão. Diz-se que, para o casamento de sua filha, o assistente usou o tempero para adicionar cor a um prato de arroz".

O arroz tem sido um ingrediente fundamental na gastronomia lombarda. "A Itália está dividida em duas partes: no sul, onde é mais quente, há trigo; o norte tende a ser mais chuvoso e tem pântanos, onde o arroz floresce", diz Battisti. Além do arroz, massas frescas feitas em casa também aparecem no Ratanà, juntamente com massas secas de qualidade como o maniche mezze da produtora Pasta Mancini, da região de Marche, que é preparado com tomate de Salento. No entanto, para uma exploração mais profunda do espaguete, é necessária uma visita a Pastamadre, no distrito de Porta Romana. Aí, o siciliano nativo Francesco Costanzo traz os sabores da sua terra natal ao norte de Milão. As papilas gustativas são facilmente tentadas pela muito imitada massa de chitarre com ragù de polvo ou a massa clássica de verão - alla norma.

De volta ao Ratanà, a lista de vinhos de Battisti também surpreende, pois evita produtores conhecidos como Gaia e Antinori para, em vez disso, desafiar com varietais menos conhecidos, como Nosiola, ou pequenos produtores de Nebbiolo da região Valtellina, da Lombardia.

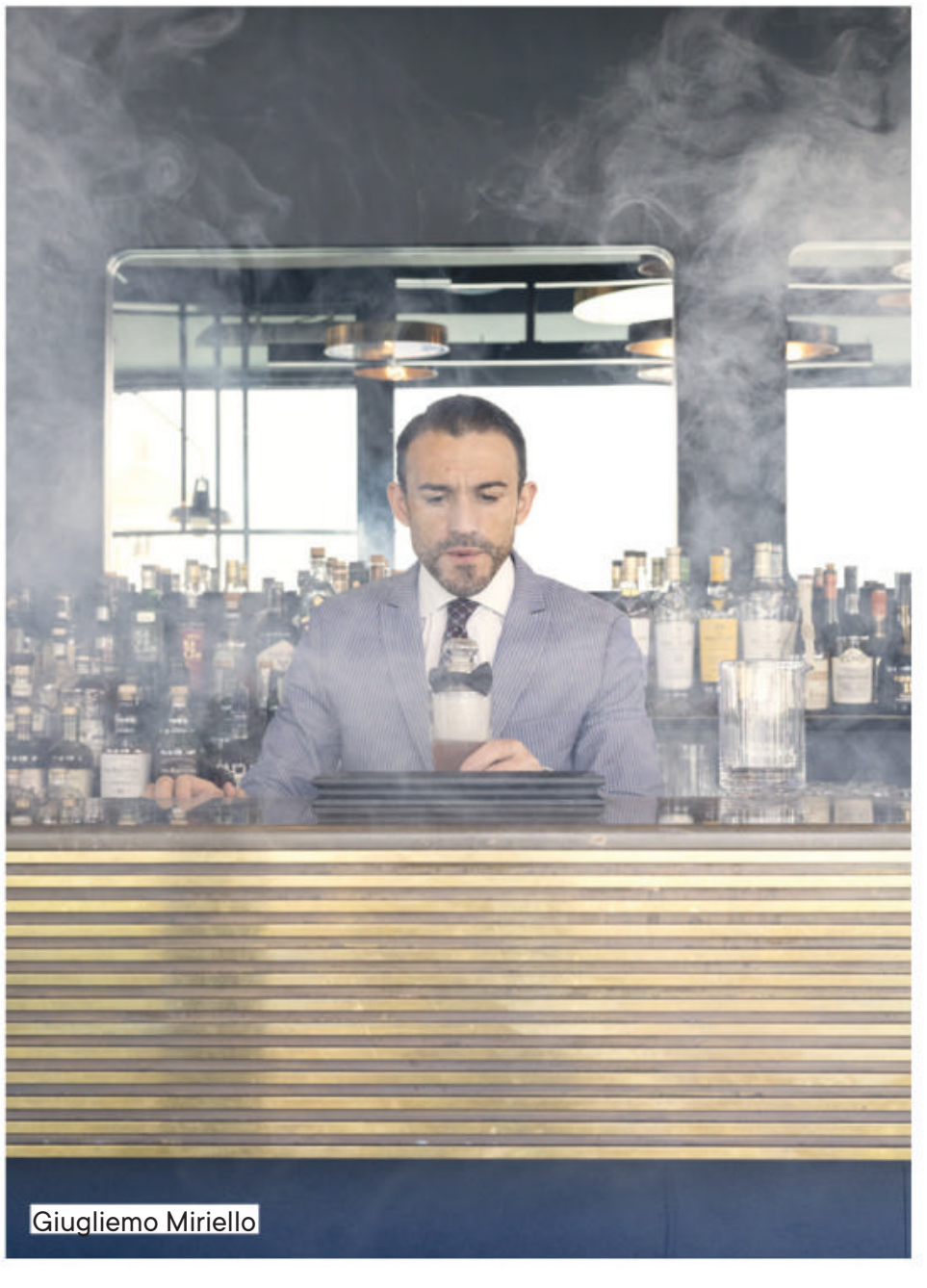
A pesquisa sobre a rica seleção de castas nativas de Itália começou há muito tempo, quando Danilo Ingannamorte ajudou Battisti no salão do restaurante. Hoje, o sommelier juntou-se à sua parceira na vida, a chefe americana Alice Delcourt, no Erba Brusca. Situado num dos antigos canais de Milão nos arredores da cidade, tornou-se um dos pontos de encontro favoritos de pessoas fiéis ao conceito de Slow Food em Itália. Inspirado pelos ensinamentos de Jean-Martin Fortier e pelo conceito de foco na agricultura orgânica de pequena escala, Ingannamorte agora adicionou o cultivo próprio ao seu repertório. "Tudo se resume ao gosto. Podemos deixar o produto na terra por mais tempo e colhê-lo quando estiver mais fresco. E maximizamos o espaço também. Numa linha, terei acelga suíça de rápido crescimento voltada para baixo do chão e acima, tomates cereja de crescimento mais lento".

Delcourt, que anteriormente tinha um pequeno espaço para cultivar ervas aromáticas e que adora experimentar especiarias como cominho, coentro e pimenta szechuan, agora está em êxtase por ter um fornecedor de frutas e legumes frescos à porta. O menu muda semanalmente para oferecer delícias como lasanha de espinafre ou babaganoush feito a partir de ingredientes cultivados a poucos metros de distância. Acrescenta Delcourt: "Aqui, quando dizemos 'da terra à mesa', queremos dizer exatamente isso". Os pratos favoritos incluem um esparguete popular e inventivo com moluscos, trufas pretas, alazão selvagem e pizzoccheri, uma comida básica da região montanhosa de Valtellina feita com tiras planas de massa de trigo, batatas, acelga suíça e queijo Bitto e Casera.

Entre outros interessados em focar nos vegetais e, mais especificamente, pratos vegetarianos, temos o trio feminino de chefes por trás do Altatto. Inaugurado no verão de 2019, o bistrot contemporâneo foi criado por Giulia Scialanga, Cinzia De Lauri e Sara Nicolosi, que se conheceram enquanto trabalhavam com o chefe Pietro Leemann no Joia, milanês que se tornou o primeiro restaurante europeu a ganhar uma estrela Michelin para um menu integralmente vegetariano. Na Altatto, a equipa oferece sugestões hiper criativas como ceviche de tomate fresco com mousse de avocado e tempura de flores de courgette com carpaccio de abobrinha emparelhado com um cocktail kir à base de citrinos ou um vinho branco Zibibbo 'estilo laranja' da ilha de Pantelleria.

LOUIS VUITTON

Danilo Ingannamorte



Giugliemo Miriello

Alguém que certamente encontrou a doce combinação entre interiores convidativos, bom serviço e comida deliciosa é o 'restaurateur' Enrico Buonocore. Já em 2007, o milanês nativo com raízes na Costa Amalfitana introduzia aos locais a sua marca Langosteria, onde os frutos do mar são a estrela.

Ingannamorte continua apaixonado por vinho. É fã do método tradicional de fazer espumante com castas italianas. Do Piemonte, desfruta do borbulhante produzido por Erpacrife e o espumante rosé com Nebbiolo, além de outro preparado com um lote de uvas Timorasso (branca), Cortese Erbaluce e Moscato. Da Sicília, aprecia o espumante Terzavia Brut do De Bartoli que usa a uva local Grillo. "Prefiro uma lista de vinhos mais idiossincrática para que os comensais possam explorar a riqueza dos terroirs e ir além dos nomes usuais". Ultimamente, tem promovido tintos do Piemonte fora da conhecida região de Langhe. Em denominações como Gattinara, na província de Vercelli ou Ghemme em Novara, a casta Nebbiolo cresce em climas mais frios, mais próximos dos Alpes e de maior elevação em solos ricos em ferro, vulcânicos e misturados com rocha sedimentar e granito. Alguns dos favoritos são Antoniolo em Gattinara e a adega Sperino, na denominação Lessona, ao pé do Monte Rosa.

Outro a misturar tradição com inovação é Eugenio Boer, o chefe meio holandês , meio liguriano, que já conta passagens com chefes italianos de ponta, como o grande detentor de 3 estrelas Michelin, Norbert Niederkofler, em Alta Badia. No Bu:r, elegante restaurante de Boer que leva o seu nome (ou melhor, a forma como é pronunciado), o chefe socorre-se fornecedores de pequena escala para obter o pombo ou a abóbora apresentada no amuse bouche de outono. Criações inteligentes incluem o Ciapinabò & Castagne, feito com apenas dois ingredientes, castanhas e alcachofra de Jerusalém, que nos é apresentado na forma de um consommé duplo de castanhas assadas.

A magia do design

Dada a riqueza de tesouros do design de interiores em Milão, não é de surpreender que alguns restaurantes tenham forjado laços com o mundo dos móveis. Em 2018, os proprietários do Il Luogo di Aimo e Nadia - um templo da alta gastronomia - uniram forças com a notável galerista Rossana Orlandi para um espaço de bistrot ao lado da sua loja de design de interiores. A colaboração foi acompanhada pela marca de moda Etro e a sua linha de papéis de parede para interiores, tecidos e estofados, que gera uma explosão de cores que combina lindamente com pratos atraentes como esparguete com beterraba vermelha, soja, limão e ovas de salmão, além de tentadoras sobremesas.

Alguém que certamente encontrou a doce combinação entre interiores convidativos, bom serviço e comida deliciosa é o 'restaurateur' Enrico Buonocore. Já em 2007, o milanês nativo com raízes na Costa Amalfitana introduzia aos locais a sua marca Langosteria, onde os frutos do mar são a estrela. Com o chefe Domenico Soranno, desenvolveram uma seleção de pratos com assinatura própria, tais como o king crab estilo catalana, a pappa al pomodoro com moluscos e uma tempura de camarões vermelhos, lagostins e lula com maionese de wasabi. Até ao momento, possui quatro estabelecimentos do Langosteria na cidade, além de um clube de praia perto de Portofino e outro restaurante a ser inaugurado ainda este ano no novo Hotel Cheval Blanc, administrado pela LVMH, em Paris. Cada local tem a sua própria identidade, com uma gama de interiores de luxo. Na Langosteria Bistrot, predominam temas náuticos e os comensais sentam-se em cadeiras inspiradas na icónica Superleggera, um modelo desenhado por Gio Ponti.

No final das contas, para Buonocore, a receita para ser um bom anfitrião é manter a simplicidade: "Não estou interessado no sistema estrelado de chefes bem conhecidos. Os 'restaurateurs' parecem ter-se esquecido da sua missão, em oferecer aos clientes uma experiência suave, onde o profissionalismo da equipa de serviço é tão importante como os ingredientes frescos e a preparação de alimentos. As pessoas adoram uma mistura de intimidade e hospitalidade quando jantam fora", conclui.

O PRODUTOR DE ESPUMANTES
paixão pelo VINHO AWARDS
PRÉMIO ESPECIAL 2022
MARQUÊS DE MARIALVA
Nobreza até à Última Gota
MARQUÊS DE MARIALVA
BICAL & ARINTO · BRUTO
ADEGA DE CANTANHEDE · PORTUGAL
MARQUÊS DE MARIALVA
BLANC DE NOIRS · 2019
BAIRRADA D.O.C. · MÉTODO CLÁSSICO
Baga Bairrada
ADEGA DE CANTANHEDE · PORTUGAL
MARQUÊS DE MARIALVA
Cuvée Primitivo
BRUT NATURE
2014
DÉGORGEMENT 2019
BAIRRADA D.O.C.
ADEGA DE CANTANHEDE · PORTUGAL
BRUTO
MÉTODO CLÁSSICO
MARQUÊS DE MARIALVA
Baga Cuvée 2014
BAIRRADA D.O.C.
ADEGA DE CANTANHEDE
PORTUGAL
MARQUÊS DE MARIALVA
BLANC DE BLANCS · BRUTO
ADEGA DE CANTANHEDE · PORTUGAL
MARQUÊS DE MARIALVA
BAGA ROSÉ · BRUTO
ADEGA DE CANTANHEDE · PORTUGAL
ADEGA de CANTANHEDE
@adega_de_cantanhede
www.cantanhede.com
Aprecie com Moderação

Difíceis na vinha, frescos no copo

BRANCOS DE 2021

textos Marc Barros / *notas de prova* Guilherme Corrêa, José João Santos, Luís Costa e Marc Barros / *fotos* Ricardo Garrido

Foi um ano difícil, marcado por grandes indefinições, incertezas e constantes reprogramações dos trabalhos, sobretudo na vindima, e por episódios climáticos severos e inoportunos, entre os quais granizos devastadores. Porém, 2021 resultou, unanimemente, em vinhos brancos marcados pela acidez assertiva e fruta mais contida. Mas que dão mostras de querer crescer com o tempo.

O ano mais fresco, com temperaturas moderadas, resultou em vinhos brancos com grau alcoólico contido e acidez total elevada. Assim, os vinhos surgem menos marcados pela fruta doce, como frutos de caroço, pêssego ou fruta tropical, mas com maior pendor de fruta fresca, citrinos e pomóideas, de certo carácter vegetal e floral.

Segundo nota do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), a vindima de 2021 saldou-se pelo aumento de produção de 14% face à campanha anterior de 2020/2021, para um volume total da ordem dos 7,3 milhões de hectolitros (hl.), ou seja, mais 15% em relação à média das cinco campanhas anteriores. O aumento de produção verificou-se em praticamente todas as regiões nacionais, com exceção das ilhas. Recorde-se que os números iniciais do IVV apontavam para o aumento de 1% nas previsões de produção face à campanha passada, com um volume na ordem dos 6,5 milhões de hl.. No geral, o volume de vinhos brancos representou 31,2% da produção nacional.

O clima instável, marcado pelas chuvas de agosto e setembro, com alguns episódios de granizo, vieram baralhar as contas. Regra geral, 2021 será um ano de grandes vinhos brancos, seguindo-se a duas campanhas que, também elas, foram benfazejas para esta categoria – estará Portugal enfim a transformar-se num país de grandes brancos, independentemente das condições climatéricas?

O ano mais fresco, com temperaturas moderadas, resultou em vinhos brancos com grau alcoólico também ele moderado e acidez total elevada. Estes surgem menos marcados pela fruta doce, como frutos de caroço, pêssego ou fruta tropical, mas com maior pendor de fruta fresca, citrinos e pomóideas, de certo carácter vegetal e floral. Em todas as regiões, os relatos apontam para vinhos com pH equilibrado, acidez e açúcar corretos, com boa intensidade aromática.

Mesmo a sul, a ausência das ondas de calor típicas de julho e agosto, sem excessos de calor nem desidratação nas vinhas, ajudou estas regiões a produzirem vinhos mais equilibrados e frescos. Há mesmo quem tenha referido, no Alentejo, que os brancos mostram altíssima qualidade e níveis de acidez que dispensam correções tartáricas, podendo gerar vinhos de guarda.

Vinhos de (a)guarda

Foi a pensar numa primeira avaliação global da qualidade dos vinhos brancos da colheita de 2021 que a Revista de Vinhos levou a cabo esta prova temática, que reuniu 90 exemplares de todo o país.

Para Luís Costa, a prova mostra que, "num ano difícil para o vinho, a antecipação que os brancos permitem em termos de vindima beneficiou o país". Sublinhando que a generalidade dos vinhos enviados para prova corresponde ao segmento de entrada de gama, o redator da Revista de Vinhos refere existir "um traço de qualidade média que deve ser sublinhado".

Guilherme Corrêa destaca que se trata de um ano de vinhos marcados pela "expressão de fruta mais contida e verde, com acidez assertiva, e mais notas herbáceas". Porém, lamenta que, no geral, se apresentem "vinhos muito padronizados, mais de enologia do que terroir", nos quais se sente "a falta em assumir riscos". Quanto a regiões, José João Santos destaca a prestação da 'brigada' dos vinhos verdes, que se mostrou mais "consistente", com "vinhos muito honestos e fieis à região".

E, por tudo isso, Luís Costa deixa uma sugestão final: "Se provarmos os vinhos dentro de alguns meses, mostrar-se-ão mais e melhor, pelo que merecem aguardar um pouco mais para que se expressem" na sua plenitude. Vale a pena a espera!

OS MAIS BEM PONTUADOS

17

Branco do Tareco Vinho de Talha 2021

Alentejo / Branco / Aconchego da Aldeia

—

Dourado. Boa expressão aromática de fruta desidratada, maçã, laranja desidratada, mel, mineral, flores secas. Seco, bom volume de boca, acidez bem doseada, regressam os aromas de fruta, final salino, especiado até. Bem conseguido! MB

Consumo: 2022-2028

12,00€ / 11°C

17

Cabriz Colheita Seleccionada 2021

Dão / Branco / Global Wines

—

Amarelo esverdeado. Aromas tostados a envolver fruta de polpa amarela, pêssego e apontamento de vagem de baunilha. Na boca mostra volume, tem untuosidade, mas não perde frescura, graças a acidez correta que lhe garante equilíbrio. LC

Consumo: 2022-2025

4,99€ / 11°C

17

Dory 2021

Regional Lisboa / Branco / AdegaMãe

—

Verde limão. Austero na expressão aromática, mostra mais solo do que fruto. A acidez faz salivar, a tensão geral merece elogio, o final combina elegância, persistência e profundidade. Muito bem elaborado. JJS

Consumo: 2022-2023

4,99€ / 11°C

17

Julia Kemper 2021

Dão / Branco / Julia Kemper

—

Limão pálido. Pêra rocha, num perfil "oxidativo controlado" muito interessante. Na boca apresenta tensão e garra, que garantirá uma certa guarda. O vinho é diferente, traz bons desafios, e agradará ao público mais aventureiro. GC

Consumo: 2022-2027

17,40€ / 11°C

17

Quinta dos Termos Reserva 2021

Beira Interior / Branco / Quinta dos Termos

—

Amarelo limão. Aromas expressivos a fruta de polpa amarela, vagem de baunilha, tomilho e hortelã. Na boca mostra excelente compromisso entre frescura e untuosidade, com volume, estrutura sólida, acidez irrepreensível e final persistente. LC

Consumo: 2022-2026

6,00€ / 11°C

17

Ribeiro Santo Encruzado 2021

Dão / Branco / Carlos Lucas – Magnum Vinhos

—

Amarelo verdeal. Boa dimensão aromática, fruto de polpa amarela, nuance de fruto exótico, papaia, ligeiro abaunilhado. Corpo médio, fruta madura e leve sabor tostado, tudo bem amparado na acidez alta e na estrutura bem desenhada. Poderá evoluir. MB

Consumo: 2022-2028

10,00€ / 11°C

O clima instável, marcado pelas chuvas de agosto e setembro, com alguns episódios de granizo, vieram baralhar as contas. Regra geral, 2021 será um ano de grandes vinhos brancos, seguindo-se a duas campanhas que, também elas, foram benfazejas para esta categoria – estará Portugal enfim a transformar-se num país de grandes brancos, independentemente das condições climatéricas?

BRANCOS DE 2021

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
16,5	15,30 €	**Atlantis Verdelho 2021** / Madeirense / Madeira Wine Company Amarelo palha. Nariz fresco e salino com aromas de maçã verde, ameixa branca e raspa de limão. Na boca é intensamente fresco, herbáceo e mineral. Bela acidez, final persistente. Consumo: 2022-2026 **LC**
16,5 BOA COMPRA	8,40 €	**Camaleão Alvarinho 2021** / Vinho Verde / João Cabral de Almeida Limão pálido. Exuberante na flor, pêssego e nos citrinos como a toranja. Abunda a frescura, dominada pela acidez acutilante, que faz a boca salivar. O final é médio, com muita sensação de fruta fresca. Excelente para pescado e frutos do mar. Consumo: 2022-2026 **GC**
16,5 BOA COMPRA	5,70 €	**Casa da Passarella A Descoberta Colheita 2021** / Dão / O Abrigo da Passarella Amarelo limão. Nariz de roseiral e lima, fundo pedrogoso em fundo a aportar seriedade. Boa acidez, volume a integrar-se na estrutura, final fresco e sem segredos. Estará ainda melhor dentro de alguns meses. Consumo: 2022-2023 **JJS**
16,5 BOA COMPRA	10,00 €	**Casa de Mouraz 2021** / Dão / Casa de Mouraz Amarelo jovial. Os aromas de fruta de polpa amarela surgem a par de notas ligeiras de panificação. Componente floral a aportar frescura ao conjunto. Bom volume de boca, acidez média, equilibrada, estruturado, final longo, limonado, a pedir pratos mais complexos. Consumo: 2022-2028 **MB**
16,5 BOA COMPRA	11,50 €	**Casa de Vilacentinho Avesso & Alvarinho 2021** / Vinho Verde / Sociedade Agrícola Casa de Vilacetinho Verde limão. Muito aromático, alia à componente floral notas de lima, manga e pêssego. Revela boa acidez, estrutura competente, exatidão de volume, final de alguma teimosia e textura. Para mesas de mariscos. Consumo: 2022-2026 **JJS**
16,5 BOA COMPRA	4,49 €	**Casa de VilaVerde Alvarinho 2021** / Vinho Verde / Casa de Vila Verde Limão intenso. Aromas expansivos e elegantes de fruta citrina e fruta de pomar, sublinhada por um sedutor toque floral de rosas brancas. Na boca é mineral, esticado, com carácter muito vincado da região. Uma fina untuosidade segue até o final envolvendo a fruta. Bom final de boca, mineral e floral. Consumo: 2022-2028 **GC**
16,5 BOA COMPRA	6,59 €	**Castelo d'Alba Dry Farming 2021** / Douro / Rui Roboredo Madeira Vinhos Dourado. Notas de rosa e acácia, lima e toranja, algum fumo. Boa acidez, volume exato, tensão a meio palato, final profundo e persistente. Tem carácter e não é de facilitismos. Consumo: 2022-2026 **JJS**
16,5 BOA COMPRA	10,00 €	**Coelheiros 2021** / Alentejo / Herdade de Coelheiros Dourado. Nariz de jasmim e damasco, restolho, nectarina e fumo. Glicerino, tem genuinidade no sabor, boa amplitude, final estendido e com pitada de sal. Será versátil na mesa. Consumo: 2022-2028 **JJS**
16,5 BOA COMPRA	9,95 €	**Drink Me NatCool 2021** / IVV / Anselmo & Dirk Niepoort Turbidez e gás carbónico. O nariz evoca as lias, com queijo e iogurte, com fruta que se esconde por trás da mineralidade subtil. Boca de bela acidez e sapidez, aguçadas pelo gás carbónico. Um vinho divertido, mas que fala do solo e do ambiente. Consumo: 2022-2025 **GC**
16,5 BOA COMPRA	5,99 €	**Flor d'Penalva Colheita Seleccionada 2021** / Dão / Adega Cooperativa Penalva do Castelo Amarelo esverdeado. Aromas contidos de pendor mineral, notas herbáceas e citrino de qualidade. Na boca é elegante e equilibrado, com boa acidez, frescura e persistência. Consumo: 2022-2025 **LC**
16,5 BOA COMPRA	9,49 €	**Herdade do Rocim 2021** / Regional Alentejano / Rocim Amarelo suave. Aromas frescos, cítricos e herbáceos com apontamentos de maçã verde e ameixa branca. Na boca mostra volume, amplitude e ligeira untuosidade, mas sem perder a frescura amparada por bela acidez. Consumo: 2022-2026 **LC**

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
16,5 BOA COMPRA	8,50 €	**Quinta do Cume 2021** / Douro / Quinta do Cume Amarelo pálido. Aroma fino e elegante, com notas anisadas a par de zimbro, fruto de polpa branca, flores frescas e boa mineralidade. Bom volume de boca, acidez bem integrada desde já, nuance tostada. Termina longo, fresco e salivante, com travo limonado. Consumo: 2022-2028 **MB**
16,5 BOA COMPRA	11,00 €	**Quinta do Monte d'Oiro 2021** / Regional Lisboa / Quinta do Monte d'Oiro Limão médio. Belo perfil de fruta citrina, com um sopro vindo do mar de iodo e salmoura. Texturado, com muito boa acidez e agradável mineralidade calcária. O final é longo, salino e vibrante. Evoluirá bem na garrafa e pede pratos do mar estruturados. Consumo: 2022-2030 **GC**
16,5 BOA COMPRA	5,50 €	**Quinta dos Avidagos 2021** / Douro / Quinta dos Avidagos Amarelo brilhante. Nariz inicialmente contido, liberta notas de fruto de polpa amarela, leve citrino, herbáceo fresco. Bom volume e acidez em equilíbrio, fruta madura no aroma de boca. Termina com bom comprimento, um vinho de prazer para a mesa quotidiana. Consumo: 2022-2026 **MB**
16,5 BOA COMPRA	5,00 €	**Quinta dos Encados Grande Escolha 2021** / Vinho Verde / Azevedo & Areias Limão brilhante. Frutas de pomar, ervas espontâneas e granito molhado. A boca é vibrante, intensa, com flores, citrinos e minerais. A acidez cortante garante o sucesso com a comida japonesa crua. Consumo: 2022-2025 GC
16,5 BOA COMPRA	9,99 €	**Talabira do Algarve by Casa Santos Lima Premium 2021** / Regional Algarve / Casa Santos Lima Amarelo limão. Nariz de algum fumo e maresia, pêssego e toranja. É o sabor do fruto de caroço que mais se destaca, num registo que chega a ter alguma doçura. Amplo, de bom volume, fecha de modo tentador. Bem curioso. Consumo: 2022-2024 **JJS**
16,5 BOA COMPRA	6,99 €	**Titular Colheita 2021** / Dão / Caminhos Cruzados Amarelo suave. Nariz elegante com notas de fruta de pomar, flores brancas, ervas frescas e raspa de limão. Boca com grande equilíbrio, frescura, acidez no ponto e agradável travo herbáceo. Consumo: 2022-2024 **LC**
16,5 BOA COMPRA	6,99 €	**Vale Barqueiros Colheita Seleccionada 2021** / Regional Alentejano / Sociedade Agrícola Herdade Vale de Barqueiros Amarelo esverdeado. Aromas frescos e herbáceos a envolver apontamentos de fruta de polpa amarela. Na boca é doce e envolvente, suave e untuoso, servido por acidez competente. Agradável travo herbáceo no final. Consumo: 2022-2025 **LC**
16 BOA COMPRA	5,45 €	**Assobio 2021** / Douro / Esporão Verde limão. Algum floral de laranjeira, complementado por notas de limão, lima e leve apimentado. Fresco e solto, preciso, de volume e compreensão sem segredos. Apto para o imediato. Consumo: 2022-2024 **JJS**
16 BOA COMPRA	4,99 €	**Azevedo Loureiro & Alvarinho Escolha 2021** / Vinho Verde / Sogrape Vinhos Verde limão. Flor de laranjeira, a que se junta lima, líchia e uma sensação de pedra húmida. Fresco e tenso, expressa muito boa acidez, volume esculpido e preciso, final persistente e de motor nervoso. Bem elaborado. Consumo: 2022-2026 **JJS**
16 BOA COMPRA	6,49 €	**Beyra Dry Farming 2021** / Douro / Rui Roboredo Madeira Vinhos Limão intenso. Nariz citrino, ainda mais vibrante com as impressões de louro e pimenta branca quebrada. Na boca é muito picante, cheio de frescura, com boa tensão. Embora não seja muito persistente, será um belo aliado para a mesa do mar. Consumo: 2022-2025 **GC**

BRANCOS DE 2021

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
16 BOA COMPRA	4,29 €	**Casa Santos Lima Chardonnay 2021** / Regional Lisboa / Casa Santos Lima Aromas frescos de pendor herbáceo, fruta amarela, flores frescas, algo salino. Bom volume, acidez alta, conjunto vibrante e tenso. Bom comprimento final, seco e sério. Consumo: 2022-2024 **MB**
16 BOA COMPRA	6,00 €	**Casal do Conde Alvarinho 2021** / Regional Tejo / Sociedade Agrícola Casal do Conde Amarelo esverdeado. Curioso apontamento de parafina a envolver fruta de polpa branca. Boca com profundo travo herbáceo, boa acidez, frescura e persistência. Consumo: 2022-2024 **LC**
16 BOA COMPRA	4,00 €	**Cascas Chardonnay Fernão Pires & Vital 2021** / Regional Lisboa / Cascas Wine Amarelo limão. Aromas de nectarina, lima e breve floral. Boa acidez, alguma tensão estrutural, levemente especiado a meio palato, de final seco. Simples, direto ao assunto. Consumo: 2022-2024 **JJS**
16	9,10 €	**Conde VillarAlvarinho Superior 2021** / Vinho Verde / Quinta das Arcas Amarelo verdeal. Boa expressão aromática, flores frescas, fruta verde, lima, nuance de pêssego, boa mineralidade. Prova de grande frescura, acidez assertiva, fruta fresca no aroma de boca. Final médio, algo doce e leve picante. Consumo: 2022-2026 **MB**
16 BOA COMPRA	7,99 €	**Covela Avesso 2021** / Vinho Verde / Lima & Smith Amarelo esverdeado. Nariz com perfil herbáceo, notas de maçã verde e raspa de limão. Boca no mesmo perfil, muito fresca, com apontamento salino e mineral. Acidez vibrante. Consumo: 2022-2025 **LC**
16 BOA COMPRA	4,75 €	**DR Colheita 2021** / Douro / Agri-Roncão Vinícola Nariz inicialmente fechado, abre para notas de flores brancas, pomóideas, citrinos, aromas herbáceos. Bom volume de boca, acidez equilibrada, frutado e frescura cítrica. Bem para o quotidiano. Consumo: 2022-2025 **MB**
16 BOA COMPRA	5,50 €	**Fernão de Magalhães 2021** / Douro / Adega de Sabrosa Amarelo limão. Direto às notas de relva cortada, limão e raspas de lima. Fresco, mostra leveza estrutural, acidez presente, volume plano e final de alguma teimosia. Será interessante em mesas de sushi. Consumo: 2022-2028 **JJS**
16	9,90 €	**Florão 2021** / Regional Alentejano / Quinta da Fonte Souto (Symington Family Estates) Verde brilhante. Fruta citrina e subtil presença de ervas frescas. Na boca é fino, de muita frescura, com alguma tensão e boa persistência. Muito bom para a mesa estival, de peixes grelhados e saladas. Consumo: 2022-2025 **GC**
16 BOA COMPRA	7,10 €	**Forte d' Alrota Arinto 2021** / Bucelas / Opta Wines Amarelo limão. Nariz de flor de árvore, seguido de toranja e líchia. A tropicalidade aromática mantém-se no sabor. Amplo, com alguma untuosidade, de volume no ponto e final agradável, salino. Combine-o com arroz de mar. Consumo: 2022-2025 **JJS**
16 BOA COMPRA	7,30 €	**Gandarada Encruzado 2021** / Dão / Sociedade Agrícola Boas Quintas Amarelo brilhante. Aromas contidos a fruta de árvore, leve floral e ervas frescas. Boca cítrica e herbácea com muita frescura, boa acidez e final persistente. Consumo: 2022-2025 **LC**
16	8,45 €	**Herdade Grande Colheita Seleccionada 2021** / Regional Alentejano / Herdade Grande Amarelo verdeal. Aromas gulosos de fruto de polpa amarela, notas de fruto tropical, feno seco. Bom volume de boca, fruta madura envolta em acidez crocante. Termina com apontamento vegetal a conferir vivacidade à prova. Consumo: 2022-2024 **MB**
16 BOA COMPRA	4,49 €	**Marquês de Marialva Colheita Seleccionada 2021** / Bairrada / Adega Cooperativa de Cantanhede Verde limão. Franco nas notas de maçã, limão e raspas de lima. Acidez vincada e de pendor salino, elegância estrutural, final persistente. Espelha de onde vem. Consumo: 2022-2025 **JJS**

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
16 BOA COMPRA	6,00 €	**Morgado de Bucelas Arinto 2021** / Bucelas / Sociedade Agrícola Boas Quintas Amarelo limão. Aromas expressivos a ervas frescas, raspa de lima, limão e maçã verde. Boca fresca e cítrica com boa acidez, travo herbáceo e rasto de doçura. Consumo: 2022-2024 **LC**
16	8,80 €	**Opta Encruzado 2021** / Dão / Opta Wines Amarelo com tonalidade esverdeada. Nariz herbáceo e mineral com notas de maçã verde e granito molhado. Na boca mostra acidez média, discreta sensação de doçura e citrino de grande qualidade. Consumo: 2022-2024 **LC**
16	8,99 €	**Pomares 2021** / Douro / Quinta Nova de N. Sra. do Carmo Amarelo palha. Aromas expressivos a fruta de polpa branca, kiwi, floral elegante e tomilho. Boca com amplitude e alguma untuosidade, mas sem perder a frescura graças a travo herbáceo e boa acidez. Consumo: 2022-2025 **LC**
16	8,50 €	**Quinta da Calçada Terroir Alvarinho 2021** / Vinho Verde / Agrimota Amarelo esverdeado. Aromas de pendor mineral com apontamentos de raspa de limão, maçã verde e nectarina. Boca fresca e herbácea, com notas de limão e imensa fescura. Consumo: 2022-2024 **LC**
16 BOA COMPRA	6,00 €	**Quinta da Leira 2021** / Douro / ESF Sociedade Agrícola Unipessoal Amarelo translúcido. Boa expressão aromática, pêssego, diospiro, flores brancas. Seco, bom volume de boca, acidez no ponto de equilíbrio. Final macio, frutado, de pendor gastronómico. Consumo: 2022-2025 **MB**
16 BOA COMPRA	7,99 €	**Quinta da Soalheira 2021** / Douro / Sociedade Vinhos Borges Amarelo pálido. Boa dimensão aromática, notas de fruto de polpa amarela, ameixa branca, aromas herbáceos frescos. Seco, bom volume de boca, acidez viva, final algo curto, mas saboroso. Consumo: 2022-2026 **MB**
16 BOA COMPRA	4,49 €	**Quinta d'Amares Loureiro 2021** / Vinho Verde / Quinta de Amares Amarelo esverdeado. Nariz expressivo com notas de fruta tropical (abacaxi, manga e maracujá). Na boca sobressai a frescura e o lado herbáceo, com boa acidez, equilíbrio e ligeira doçura no final. Consumo: 2022-2024 **LC**
16	8,99 €	**Quinta de São Simão da Aguieira Encruzado 2021** / Dão / Sociedade Vinhos Borges Amarelo pálido. Aromas expressivos de fruto amarelo, nuance de flor branca, expressão mineral de pedra molhada. Corpo médio, seco, acidez bem integrada, final perfumado, algo vegetal. Bom para a mesa, com carnes brancas e queijos suaves. Consumo: 2022-2026 **MB**
16 BOA COMPRA	3,99 €	**Quintas de Borba 2021** / Alentejo / Adega Coop. de Borba Amarelo limão. Notas de restolho, vagem, pêssego e fumo. Untuoso, consegue que a acidez lhe suporte a dimensão. O volume é correto e o final mostra-se bem. Para acompanhar petiscadas. Consumo: 2022-2024 **JJS**
16 BOA COMPRA	6,00 €	**Santa Vitória Seleção 2021** / Regional Alentejano / Casa de Santa Vitória Amarelo limão. Nariz sóbrio, mostra ligeiro floral seco, raspas de lima e maçã. Fresco, de acidez presente, volume plano e final mais untuoso. Terá versatilidade na mesa. Consumo: 2022-2028 **JJS**
16 BOA COMPRA	3,99 €	**Serras de Azeitão Fernão Pires Verdelho 2021** / Regional Península de Setúbal / Bacalhôa Amarelo esverdeado. Aromas a fruta de pomar e citrino de toranja com notas herbáceas de qualidade. Boca fresca com boa acidez e agradável travo herbáceo. Consumo: 2022-2025 **LC**

BRANCOS DE 2021

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
16	10,99 €	**Taboadella Villae 2021** / Dão / Taboadella Amarelo brilhante. Boa dimensão aromática, nas notas de fruto de polpa amarela, eucalipto e resina, flores brancas, expressão mineral. Na boca mostra acidez saliente, seco, corpo médio e sedutor. Final com bom comprimento, fresco e vivo. Consumo: 2022-2026 **MB**
16 BOA COMPRA	7,99 €	**Tecedeiras Lilás 2021** / Douro / Lima & Smith Limão verdeal, brilhante. Lima e limão, ervas frescas e pedras molhadas. Entra na boca com muita verve, lima fresca e um toque interessante de sapidez mineral. A persistência é igualmente positiva, com óleo de lima e notas fumadas. Consumo: 2022-2026 **GC**
16	22,00 €	**Torre de Palma Arinto Alvarinho 2021** / Regional Alentejano / Torre de Palma Limão. O nariz é intenso, dominado pelas impressões de "lactonas do whisky" que remetem para coco, baunilha e caramelo claro. A boca é marcada pela madeira e o equilíbrio pela cortante acidez, que não deixa o vinho engordar. Será que absorverá com o tempo a madeira? Por enquanto, agradará aos amantes do estilo. Consumo: 2022-2025 **GC**
16 BOA COMPRA	4,90 €	**Vale da Calada 2021** / Regional Alentejano / Herdade da Calada Limão brilhante. Nariz refinado, entrega aos poucos os seus atributos de fruta, amêndoas tostadas, resinas e mineral fumado. Encantador na boca, com boa estrutura e, mais ainda, certa concentração de sabor. A persistência é convincente e fala do solo e do ambiente. Consumo: 2022-2028 **GC**
16 BOA COMPRA	4,50 €	**Vale de Lobos 2021** / Tejo / Sociedade Agrícola da Quinta da Ribeirinha Amarelo pálido. Boa expressão aromática nas notas florais doces, jasmim, fruta amarela, leve nota calcária. Bom volume de boca, acidez assertiva, nuance especiada. Final de bom comprimento, fresco e gastronómico. Consumo: 2022-2026 **MB**
16 BOA COMPRA	3,40 €	**Vinhas de Murça 2021** / Douro / Sociedade Agrícola Quintas de Porrais Amarelo esverdeado. Aromas de pêssego de roer, ameixa branca, flores brancas e tomilho. Na boca concilia frescura e volume com muita competência, é equilibrado e servido por bela acidez. Consumo: 2022-2024 **LC**
15,5	7,50 €	**5ª Quinta do Lagar Novo 2021** / Regional Lisboa / Quinta do Lagar Novo Amarelo brilhante. Aromas frescos de fruta verde, herbáceo, relva aparada, algo anisado. Bom volume, acidez média, especiado e vegetal no fim de boca. Consumo: 2022-2025 **MB**
15,5	6,49 €	**Alvarinho Deu la Deu 2021** / Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Adega Coop. Regional de Monção Amarelo brilhante. Aromas ricos e expressivos de fruta exótica madura, papaia, manga, abacaxi. Notas florais e componente mineral a elevar o conjunto. Bom volume de boca, acidez vincada, frutado e saboroso, a contribuir para o comprimento final. Consumo: 2022-2026 **MB**

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
15,5 BOA COMPRA	5,49 €	**Aveleda Alvarinho 2021** / Vinho Verde / Aveleda Limão pálido, algum gás carbónico. Aromas intensos de lima da Pérsia e folhas frescas de louro. Um toque de doçura residual em equilíbrio com a agulha. Vivaz, fácil e muito consensual, para a praia ou piscina. Consumo: 2022-2023 **GC**
15,5 BOA COMPRA	3,99 €	**BSE Branco Seco Especial 2021** / Regional Península de Setúbal / José Maria da Fonseca Amarelo intenso e brilhante. Aroma de citrinos, ameixa e maçã Golden, apontamento de hortelã. Boca com ligeira untuosidade a dar sensação de volume, acidez média, final com frescura. Consumo: 2022-2023 **LC**
15,5 BOA COMPRA	5,05 €	**Casa do Valle 2021** / Vinho Verde / Casa do Valle Verde limão. Sisudo no nariz, mostra pedra molhada, limão e maçã. Muito fresco e preciso, revela boa acidez, perfil mineral e alguma teimosia final, acentuada pela perceção carbónica. Para momentos descontraídos. Consumo: 2022-2024 **JJS**
15,5	8,49 €	**Dona Maria 2021** / Regional Alentejano / Júlio Bastos Limão de média intensidade. Muito intensa a expressão de fruta, que caminha mais para a maçã verde, para os citrinos e ervas tónicas. A boca, pelo contrário, revela um perfil mais gordo, com corpo e textura. O final é de boa persistência, com apontamentos minerais. Consumo: 2022-2025 **GC**
15,5 BOA COMPRA	4,41 €	**Encostas de Lá Colheita 2021** / Douro / Grande Porto Limão pálido. O vinho é contido na fruta, pendendo mais para as impressões herbais e resinosas, e alguma mineralidade. A boca é de médio corpo, mas com boa concentração de fruta e ácidos. Bom final de boca, resinoso e com ameixas verdes. Consumo: 2022-2025 **GC**
15,5 BOA COMPRA	5,40 €	**Herdade de Gâmbia 2021** / Regional Península de Setúbal / Sociedade Agrícola Boas Quintas Amarelo verdeal. Boa expressão aromática nas notas de citrino doce, casca de laranja, flores brancas. Bom volume de boca, seco q.b., acidez equilibrada, citrino no aroma de boca. Final vivo e jovial. Consumo: 2022-2026 **MB**
15,5	12,00 €	**Herédias 2021** / Douro / Terroir d'Origem Verde limão. Exuberante no modo como expressa flor de laranjeira e tangerina, limão e raspas de lima. Solto, leve, fresco, de acidez vincada e final sem segredos. Para mesas de sushi. Consumo: 2022-2024 **JJS**
15,5 BOA COMPRA	4,75 €	**Lagoalva Talhão I 2021** / Regional Tejo / Quinta da Lagoalva Vinhos Amarelo esverdeado. Aromas a fruta de polpa amarela e flores brancas. Boca fresca e cítrica. Vinho agradável e equilibrado, um bom parceiro para consumo quotidiano. Consumo: 2022-2023 **LC**
15,5	6,69 €	**Marquês de Borba Colheita 2021** / Alentejo / João Portugal Ramos Limão pálido. Muito subtil no nariz, com pêra e maçã verde, notas de lias (iogurte). Na boca é um pouco oco na fruta, mas a acidez garante uma agradável frescura. Final de média persistência. Vinho simples e consensual. Consumo: 2022-2025 **GC**

Se provarmos os vinhos dentro de alguns meses, mostrar-se-ão mais e melhor, pelo que merecem aguardar um pouco mais para que se expressem.

BRANCOS DE 2021

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
15,5	9,00 €	**Monólogo Avesso P67 2021** / Vinho Verde / A&D Wines Amarelo verdeal. Boa dimensão aromática, notas de fruto de polpa branca, maçã reineta, flores brancas, toque citrino. Corpo médio, acidez alta a amparar a doçura residual, pomóideas no aroma de boca. Consumo: 2022-2025 **MB**
15,5 BOA COMPRA VINHOS	4,99 €	**Pancas 2021** / Regional Lisboa / Quinta de Pancas Vinhos Amarelo limão. Flor branca e notas amanteigadas, lima e marmelo. Salino e seco, combina frescura e untuosidade, mostra bom volume, final persistente, salgado e com sabor. Ligeiramente oxidativo e exótico. Consumo: 2022-2026 **JJS**
15,5 BOA COMPRA VINHOS	4,99 €	**Pouco Comum Alvarinho 2021** / Vinho Verde / Quinta da Lixa Limão pálido. Nariz aberto, floral e frutado, com notas de citrinos e ervas. A boca é muito vibrante, a acidez dá cartas, mas o conjunto é de bom equilíbrio. Final um pouco fugidio, frutado e floral. Consumo: 2022-2023 **GC**
15,5	8,65 €	**Quinta de Carapeços Alvarinho 2021** / Vinho Verde / Quinta de Carapeços Verde limão. Nariz de flor de laranjeira, lima e toranja. Fresco, mostra boa acidez, tem leveza geral e finaliza de modo direto e simples. Para dias de primavera e verão. Consumo: 2022-2024 **JJS**
15,5	6,89 €	**Quinta de Simaens 2021** / Vinho Verde / Sociedade Vinhos Borges Limão muito pálido. Frutado e floral, além de agradáveis notas de flores brancas. Alegre, simples, mas com interessante equilíbrio entre o levíssimo açúcar residual e a acidez. Para a beira da piscina. Consumo: 2022-2023 **GC**
15,5	6,69 €	**Quinta do Gradil 2021** / Regional Lisboa / Quinta do Gradil Amarelo pálido. Aromas ricos de fruta tropical, maracujá e abacaxi. Notas vegetais, de erva cortada e buxo. Bom volume de boca e acidez, levemente salino. Final fresco e salivante. Consumo: 2022-2026 **MB**
15,5	11,95 €	**Quinta do Pinto Chenin Blanc 2021** / Regional Lisboa / Quinta do Pinto Amarelo palha, quase branco. Aromas de maçã verde, tomilho, hortelã e raspa de limão. Boca com boa acidez, muita frescura e travo herbáceo. Consumo: 2022-2024 **LC**
15,5	8,00 €	**Quinta do Portal Moscatel Galego 2021** / Douro / Quinta do Portal Amarelo. Fruta de polpa amarela vibrante e fresca, citrino maduro, flores brancas. Bom volume de boca, untuoso, especiado no fim de prova, longo e fresco. Consumo: 2022-2024 **MB**
15	3,15 €	**Bridão Clássico 2021** / Tejo / Adega Cooperativa do Cartaxo Amarelo palha. Notas de pêra e damasco, maçã Golden e restolho. A acidez firme permite equilibrar o conjunto, tem volume no ponto e final tranquilo. Para o quotidiano. Consumo: 2022-2023 **JJS**
15	4,99 €	**Lavradores de Feitoria 2021** / Douro / Lavradores de Feitoria Amarelo limão. Notas de pera e pêssego, líchia e nuances florais. A acidez procura animar o conjunto, a estrutura é prazenteira, o final descontraído. Para momentos quotidianos. Consumo: 2022-2023 **JJS**
15	19,40 €	**Maçanita irmãos e enólogos Viosinho by Joaninha 700m Altitude 2021** / Douro / Maçanita Vinhos Limão pálido, brilhante. No nariz o vinho apresenta-se acanhado, sem grandes manifestações de fruta, apenas um toque de lima verde muito sutil. Na boca revela corpo médio, austero, com grande acidez e certa mineralidade. Para frutos do mar. Consumo: 2022-2025 **GC**

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
15	6,00 €	**Maria Gomes 2021** / Regional Beira Atlântico / Luís Pato Suave tonalidade amarela. Expressiva fruta de pomar com notas herbáceas e citrino de qualidade. Boca no mesmo perfil, com frescura, boa acidez e ligeiro rasto de doçura no final. Consumo: 2022-2023 **LC**
15	3,99 €	**Montado 2021** / Regional Alentejano / José Maria da Fonseca Amarelo limão. A fruta mantém-se sempre em primeiro plano. Lima, nectarina e ameixa. Volume que tenta ser largo, ligeiramente apimentado, com acidez que refresca. Simples, pronto a desfrutar. Consumo: 2022-2022 **JJS**
15	3,15 €	**Pinhel Grande Escolha Siría 2021** / Beira Interior / Adega Cooperativa de Pinhel Verde limão. Aromas de lima, floral de árvore e nêspera. Fresco e solto, fácil de percecionar, sem segredos. Finaliza a propor-se para momentos de piscina. Consumo: 2022-2023 **JJS**
15	4,95 €	**Quinta de Linhares Loureiro 2021** / Vinho Verde / Agri-Roncão Vinícola Amarelo palha. Nariz com notas de melão, maracujá, ervas frescas e limão. Ligeira efercescência e acidez temperada por rasto de doçura. Um vinho agradável para momentos descontraídos. Consumo: 2022-2023 **LC**
15	5,95 €	**Quinta de Santa Cristina Alvarinho Trajadura 2021** / Vinho Verde / Garantia das Quintas Amarelo verdeal. Aromas vivos de maçã, pêra verde, citrino, flores frescas. Na boca mostra bom volume, a acidez contribui para elevar o conjunto. Aroma frutado e fresco, com bom volume no fim de prova. Consumo: 2022-2024 **MB**
15	4,99 €	**Sossego 2021** / Regional Alentejano / Sogrape Vinhos Limão pálido. Exibe frutas de pomar maduras, flores brancas, num contexto despojado. Amplo e untuoso na boca, com acidez média, definitivamente um branco muito consensual como objetivo, bem conseguido. Consumo: 2022-2024 **GC**
15	5,99 €	**Tojeira Grande Escolha Alvarinho Trajadura 2021** / Vinho Verde / Casa da Tojeira Amarelo esverdeado. Intensidade aromática a fruta de polpa branca, citrino doce e flores brancas. Na boca mostra alguma efervescência, frescura, rasto de doçura e acidez correta. Consumo: 2022-2023 **LC**
15	4,79 €	**Vale da Pia 2021** / Douro / Vinaze Amarelo brilhante. Boa expressão aromática, fruto de polpa branca, notas de prunóideas, citrino maduro. Corpo médio, a acidez está aquém no equilíbrio, boa fruta no aroma de boca. Final de bom comprimento, vivo e salivante. Consumo: 2022-2025 **MB**
15	8,50 €	**Vallado Prima 2021** / Douro / Quinta do Vallado Amarelo pálido. Intensamente aromático, mostra relva cortada, pimento e lima. Leve, fresco, plano, a convidar para um sunset de conversas soltas junto ao rio. Consumo: 2022-2022 **JJS**
14,5	4,20 €	**Adega Coop. Ponte Da Barca Loureiro Alvarinho Premium 2021** / Vinho Verde / Adega Coop Ponte da Barca e Arcos Valdevez Amarelo brilhante. Boa dimensão aromática, conjunto floral, nuance citrina, raspa de limão, maçã verde. Bom volume de boca, acidez alta a suportar o açúcar residual, fruta fresca no fim de prova. Consumo: 2022-2024 **MB**
14,5	4,99 €	**Adega Ponte de Lima Loureiro 2021** / Vinho Verde / Adega Cooperativa de Ponte de Lima Limão pálido. Vinho muito frutado e floral, simples, agradável. Apresenta um toque de agulha na boca, que equilibra a sua doçura residual. Para a piscina, sem maiores complicações. Consumo: 2022-2023 **GC**

Naturalmente Criado,
Tecnicamente Aperfeiçoado.

Vinc

A linha de rolhas técnicas sem TCA, com garantia individual*

Cork Supply

www.corksupply.com

*Consulte o website ou as fichas técnicas dos produtos para obter mais informação.

Para ver e ouvir

RTP 3

Renascença

A MAGIA DA LAMPREIA FUMADA

texto Fátima Iken / *fotos* Ricardo Garrido

A lampreia chama a si uma série de aficionados, mas para além dos pratos convencionais em que tradicionalmente a vemos brilhar, existe uma forma menos conhecida, e muito singular, que nasce no Minho. Falamos da lampreia fumada, uma iguaria que, seguindo a tradição do fumeiro, aplica esta técnica de conservação ao ciclóstomo, reconfigurando-o de novos sabores e texturas. Conhecer o seu modus faciendi artesanal, em Melgaço, é mergulhar na história do património local e em rituais seculares desta região encantatória.

De facto, há criações populares que são verdadeiros tesouros. A cultura da pesca artesanal da lampreia em terras do Minho, mais especificamente em Melgaço, é uma arte secular que tem de se conhecer de perto.

A pesca nas tradicionais pesqueiras constitui um património de grande valor etnográfico e antropológico, abarcando uma arquitetura que exibe a relação do homem com o rio, sua fonte de subsistência secular.

Lapidadas a partir de massas rochosas graníticas nas margens do rio, as pesqueiras representam um singular caso onde arquitetura, alimento e paisagem se cruzam.

Estruturas ancestrais de pedra que existem nas águas interiores, entre Monção e Melgaço, servem para colocar armadilhas (a que chamam o "botirão" e "cabaceira"). Depois foram sendo transmitidas em herança, passando de geração em geração entre as famílias locais, como propriedade privada. Podem servir para pescar lampreia e ainda sável ou salmão, dependendo das suas configurações.

Em Melgaço, de forma a garantir a autenticidade da origem da lampreia, a autarquia avançou, aliás, com um projeto pioneiro: a rastreabilidade, atribuindo um código a cada lampreia pescada no Minho, de forma a que haja a certeza da origem para o consumidor.

Para além disso, dado o enorme valor patrimonial das pesqueiras, e da arte a elas associada, foi apresentada uma candidatura a registo nacional de Património Cultural Imaterial.

De facto, trata-se de uma prática antiga, musculada. Desde o século VIII que assim se pescava por aqui, sobretudo nas áreas dos mosteiros, já que os abades chamavam-lhe um figo.

Existem hoje cerca de 151 pesqueiras registadas com proprietário, passando de forma geracional de pais para filhos, e o seu grande número elucida a quantidade de lampreias que então existiam neste curso de água. A pesqueira é, assim, propriedade privada, individual ou coletiva, na qual a pessoa responsável pela pesqueira é designada de "patrão".

No caso de vários herdeiros, no sistema de partilha comunitária, o uso da pesqueira é dividido por todos, existindo para isso uma "escala de redagem" na qual constam os dias pertencentes a cada um.

No total, são mais de 694 as pesqueiras do lado português e 200 do lado galego, de Lapela até à fronteira, havendo algumas mais recentes, já do século XX.

É no Inverno que a lampreia deixa o mar e regressa ao Rio Minho para o processo de desova que ocorre entre dezembro e março.

É uma longa viagem desde o oceano até ao rio e, tal como as enguias, a lampreia percorre quilómetros lutando contra correntes hercúleas e grandes distâncias para desovar nas águas doces mais próximas. Um ciclo que acaba, normalmente, na sua própria morte, mas na continuação da espécie.

Como nasce no rio, se cria no mar e regressa ao sítio que a viu nascer, é um animal musculado e saboroso.

A Melgaço chega um pouco mais tarde, pois, desde a Foz do rio, o percurso é longo e complicado, exigindo-lhe esforço. É, assim, entre os meses de fevereiro e abril que os pescadores armam as redes tradicionais nas pesqueiras.

Como a lampreia serpenteia no fundo pedregoso do rio, o homem conseguiu criar esse engenhoso sistema de muros em pedra que partem das próprias margens e se edificam no leito do rio. Algumas chegam a possuir quase dois metros de largura e têm em consideração a orientação das correntes.

Adrenalina e pesqueiras: os pescadores no rio Minho

De facto, tudo começa pela pesca. Neste caso, nas pesqueiras, no rio Minho. O acesso não é fácil nem isento de riscos, tendo vários pescadores já perdido aqui a vida. Inclusive, para aceder a algumas, só se consegue a proeza de batela (barco tradicional) ou de slide. Estamos em Alvaredo, numa das belíssimas margens do Minho, pujante na flora endógena e na fauna, onde o cinza azulado e vibrante do rio serpenteia entre as serranias imensas, povoadas de manchas de verde, num lugar edénico.

Descemos por uma encosta a pique entre vegetação densa e já ouvimos, lá ao fundo, o marulhar das águas do rio Minho que tem uma extensão de 340 quilómetros, desde Lugo, Espanha. As cinco barragens no leito não ajudam à viagem que as lampreias, sáveis e salmões têm de fazer, pelo que o descréscimo destes espécimens é uma realidade, adensada, este ano, pela seca severa.

Três pescadores acompanham-nos neste percuso e conhecem o rio melhor que as palmas das mãos. Tratam-no por tu. São os chamados pescadores de sobrevivência, pesca que se pratica de Lapela a S.Gregório. Têm gravada nos olhos a história deste rio que se conta em aventuras.

O senhor Venâncio, antigo guarda da GNR, desde os sete anos que aqui vem à pesca com o pai e o rio é a sua paixão. "Quero ao rio, pelo rio, mais nada" – conta, enquanto veste o colete para se aventurar pelas pedras escorregadias. Os seus olhos enchem-se de regozijo quando olha as águas fartas e borbulhantes cuja correnteza e rápidos assustam. Para rafting hoje estaria bom...

António Castro, antigo carteiro, também não se atrapalha com os seus mais de setenta anos e até slide faz sobre as águas, sem medo.

Em Melgaço, de forma a garantir a autenticidade da origem da lampreia, a autarquia avançou, aliás, com um projeto pioneiro: a rastreabilidade, atribuindo um código a cada lampreia pescada no Minho, de forma a que haja a certeza da origem para o consumidor.

E a corrente é forte, por vezes assustadora, entre cachões que tornam a água em espuma branca.

Mas a idade destes homens confere que a arte pode estar em vias de extinção, já que as gerações mais jovens não se interessam por cumprir e aprender esta tradição. Chegamos agora à pesqueira n°. 121. Cada uma é batizada com um nome e são registadas, tal como um imóvel. Hora de saltar entre pedras aproveitando a baixa da maré. É complicado localizar as pesqueiras por terra, tarefa que só os pescadores experientes e a Policia Marítima conseguem. Descortiná-las não é para leigos e, muitas vezes, só com ajuda de registos seculares, havendo notícia de que até na época dos romanos já se pescava com estes procedimentos.

Isto não é fácil sequer de explicar, mas vamos tentar. Trata-se de uma complexa coreografia onde movimentos de fluxo e redes integram um esquema inteligente e complicado de pescaria.

É para a zona mais alta da pesqueira, o piau, que sobem os pescadores para puxar as redes. Entre uma e outra construção, existe ainda o rabo da pesqueira, um conjunto de pedras que forma um obstáculo a meio do rio, impedindo a subida do peixe (seja ele um dos tesouros que por aqui circula, lampreia, sável e salmão).

Embora com diferentes tipologias, as pesqueiras permitem a utilização de duas artes de pesca (redes): a cabaceira e o botirão que o senhor Venâncio faz questão em explicar. O botirão é uma armadilha que pode atingir dois metros de comprimento, inicialmente construída em madeira (atualmente em ferro), é de forma cónica e com duas redes, uma exterior e outra interior. Já a cabaceira pode atingir os sete metros de comprimento constituída pelo "pano" (de forma retangular), obstáculo que obriga o peixe a dirigir-se a outra secção, e o "rabo", de forma troncocónica, apresentando uma "boca" onde a lampreia ou o sável entram atraídos pelo movimento da rede e acabam por transpor uma pequena abertura. Uma lexicologia que nos dá ideia da complexidade das armadilhas engendradas pelo homem nesta que é considerada aqui uma pesca de subsistência.

Para segurar a cabaceira (chama-se assim porque tinha uma cabaça noutros tempos para flutuar) ou o botirão é utilizada uma corda resistente ou um cadeado que vai amarrar ao lapadoiro e a um marco no cimo da pesqueira. Estes marcos podem ser em ferro ou em pedra cravados na própria pesqueira. No passado, eram em pedra moldada pelas mãos do pedreiro, tendo sido progressivamente substituídos por marcos em ferro.

A lampreia tenta desviar-se e, procurando a zona mais favorável para continuar a subida, armadilha-se precisamente onde se encontram as redes. Entram, assim, por um canal central e depois passam para outra área da qual já não conseguem sair, ficando presas na rede.

Na sua fase larvar, a lampreia pode viver até sete anos nos rios comendo microalgas e, já na água salgada, desenvolvem a maturidade sexual, processo de metamorfose que pode durar vários anos.

Regressa depois passados anos à água doce (podem viver quase 20 anos) para se reproduzir e morrer, duas semanas mais tarde.

Em Portugal existem seis espécies: a lampreia-marinha, a lampreia-de-rio, a lampreia-de-riacho, lampreia-da-costa-da-prata, a lampreia-do-sado e a lampreia-do-nabão. Se no século XIX e parte do século XX era abundante nos rios portugueses, sobretudo no Minho, Tejo e Zêzere ou Guadiana. Mas tem vindo a entrar em declínio, tanto devido à poluição como por causa das barragens, sendo já considerada espécie em risco, hoje inscrita no Livro Vermelho dos Vertebrados de Portugal.

Fumo e lampreia: combinação imbatível

Para além do tipo de pesca ser sui generis, a confeção da lampreia fumada é também bastante caraterística e um verdadeiro pitéu: escala-se, abre-se com sal e fuma-se com madeira. Seca no fumeiro, pode comer-se ao longo do resto do ano, assada na brasa e servida com batatas cozidas.

Pode ainda fazer-se com demolha. Depois de passar pela salmoura e pelo processo de secagem, é demolhada e panada, em pataniscas ou recheada. É uma das iguarias tradicionais de Melgaço que aconselhamos a ser provada e uma maneira dos pescadores conservarem esta iguaria ao longo do tempo, numa forma de

Sr. Carvalho

A arte original de escalar e secar a lampreia ao fumo tornou-a num ícone local. De sabor inconfundível, mas indescritível, este pitéu aparece sempre na mesa dos melgacenses por altura das celebrações ou dos trabalhos agrícolas e tornou-se um prato raro e muito apreciado.

subsistência para quem vive no interior rural. Está ainda aliada a momentos de celebração ou associada aos trabalhos agrícolas.

De facto, o fumo é uma das imagens de marca de Melgaço. O fumeiro é o produto mais presente, a par do Alvarinho. Aliás, o fumeiro foi há dois anos distinguido pela Comissão Europeia, através da integração do presunto e da chouriça de carne na lista dos produtos com Indicação Geográfica Protegida (IGP).

Noutros tempos, as redes conseguiam capturar grandes quantidades do ciclóstomo, pelo que era necessário trazê-las para casa de carro de bois. Por esta mesma razão, foi necessário proceder à conservação através da secagem para as preservar no tempo, permitindo assim serem consumidas ao longo do ano.

"A arte original de escalar e secar a lampreia ao fumo tornou-a num ícone local. De sabor inconfundível, mas indescritível, este pitéu aparece sempre na mesa dos melgacenses por altura das celebrações ou dos trabalhos agrícolas e tornou-se um prato raro e muito apreciado".

O método para a secagem da lampreia é similar ao da salga da carne de porco pelo fumo. A primeira etapa passa por dissecar a lampreia da boca à cauda e limpá-la das vísceras, esfregando-a no seu próprio sangue.

Passamos agora à casa do senhor Carvalho, antigo marinheiro que nos ensina a técnica com a habitual hospitalidade minhota.

Os pescadores trazem já uma lampreia acabada de pescar que é estirada sobre uma tábua de madeira e dissecada com X-ato, como se fosse uma sala de operações. Retira-se logo a tripa, essencial para não deixar sabor desagradável, e colocam-se pequenos pedaços de canas, depois de aberta, para a esticar.

Depois de se escalar a lampreia – intersecionando três cortes longitudinais interiores – no centro e de cada lado – é feita uma salmoura onde deve repousar 24 horas. De seguida, retira-se do sal e coloca-se uma cana de 15 em 15 centímetros, de forma a obrigar a esticar-se e a mantê-la aberta. Seca-se, então, ao fumo durante quatro a cinco dias, mas pode ir até aos 10 dias de fumo com um mínimo de 8 horas de fumo cada dia, em fogo muito brando, mas contínuo. "Passados quatro ou cinco dias está boa para fazer nas brasas". Mas aqui utiliza-se em várias confeções.

Na hora de fumar é essencial escolher bem a lenha. Pode ser de choupo, carvalho ou oliveira (madeiras que contribuem para o sabor específico, de igual modo, sendo aconselhada sobretudo a de choupo por ser mais limpo e a ideal para fumar peixe).

O senhor Carvalho escolhe a madeira de carvalho "pois é suave, não é agressiva, respeitando a lampreia".

Seca então no fumeiro, pode comer-se ao longo do resto do ano, assada na brasa, no espeto ou grelhada e servida com batatas cozidas. No cozido, com hortaliça, com massa e feijão, albardada ou panada.

Deve ainda fazer-se com demolha, caso contrário pode ficar muito salgada. Se optar pela demolha deve deixar a lampreia em água fria durante 10 horas, secar com um pano e distribuir endro pelo interior, podendo acrescentar ainda fatias de presunto. Cose-se de seguida, no sentido da cauda para cabeça, e enrola-se em folhas de couve, dando-lhe o formato de cilindro e levando ao forno, a 180°C, cerca de 20 minutos.

Assada na brasa, enrolada com presunto, panada com ovos, cozida com batatas e couves e regada com azeite, integrada no cozido, como ainda existe tradição em Melgaço, são algumas das formas de a saborear, mas é sempre um petisco sem igual. Como produto de fumeiro conserva-se no tempo, contudo é aconselhável consumi-la no primeiro ano uma vez que com o tempo pode ficar rançosa e perde qualidade no seu sabor.

Rematamos a reportagem na Tasquinha da Portela, em Paderne, onde degustamos vários pratos confecionados com lampreia fumada que não esqueceremos tão cedo. Albardada, com arroz de tomate e feijão, assada com batata cozida e grelos ou recheada com presunto, ovo cozido e pimento, três maneiras tradicionais de a cozinhar em Melgaço. As três iguarias foram aprovadas por unanimidade.

Pode, aliás, aproveitar a oportunidade de saborear estes pratos durante a iniciativa "Lampreia do Rio Minho – Um Prato de Excelência" que decorre até 15 de abril, uma ação promovida pelos seis municípios do Vale do Minho – Caminha, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença e Vila Nova de Cerveira.

TASQUINHA DA PORTELA
4960-263 Paderne / M. 968 825 682

Lampreia fumada

PREPARAÇÃO

1. Escalar a lampreia, dando-lhe três cortes longitudinais interiores; um ao meio e um de cada lado.

—

2. Fazer uma salmoura onde deve repousar três horas.

—

3. Retirar e, de 15 em 15 centímetros, colocar uma cana, com o fim de a manter aberta. Levar a fumar em lenha de choupo ou carvalho durante dois ou três dias, com um mínimo de 8 horas de fumo cada dia, em lume muito brando, mas certo.

—

4. A lenha deve ser de choupo ou carvalho, pois o fumo é mais limpo e são mais suaves, o que para fumar peixe é ideal.

—

5. Come-se demolhada e depois cozida com batatas e verduras, assada na brasa no espeto, acompanhada com broa, ou recheada com ovos cozidos, pimento e presunto.

É complicado localizar as pesqueiras por terra, tarefa que só os pescadores experientes e a Policia Marítima conseguem. Descortiná-las não é para leigos e, muitas vezes, só com ajuda de registos seculares, havendo notícia de que até na época dos romanos já se pescava com estes procedimentos.

ESTD 1750

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

VINHOS DO DOURO PARA TODOS OS MOMENTOS

Seja responsável. Beba com moderação.

J.W.B.

Para mais informações e comparador de vinhos, aceda a

burmester.pt

texto Miguel Pires / *fotos* Ricardo Garrido

Arnaldo Azevedo

O Flor de Lis é o que podemos chamar de bom segundo restaurante de hotel. Se a maior parte das unidades hoteleiras do país lhe seguisse o exemplo, talvez a "comida de hotel" passasse de vez a ser uma expressão do passado.

FLOR DE LIS

Para lá da comida de hotel

São diversas, as orientações que os hotéis adoptam em relação aos espaços de restauração das suas unidades. A mais comum é a do restaurante como complemento de hospedagem, sem grande brilho ou esforço para atrair o cliente externo – a tal, que deu azo à chamada "comida de hotel". No outro sentido, temos os que terceirizam os restaurantes ou fazem parcerias, convidando chefs famoso sou um grupo de restauração para gerir ou explorar os espaços, ou parte deles. Há ainda um terceiro modelo, o do hotel que toma conta do assunto, mas que planeia logo de raiz os seus restaurantes para funcionarem não apenas com o intuito de atrair o cliente interno do hotel, mas também o externo.

O Vila Foz, o boutique hotel de 5 estrelas na zona da Faz, no Porto, adopta este último modelo com os seus dois espaços. Porém, enquanto o Vila Foz Restaurante, aberto apenas ao jantar e somente com menu de degustação, joga na liga dos campeões do Guia Michelin (ganhou uma estrela na última edição), o Flor de Lis aposta num patamar menos exigente, mas não menos competitivo do mundo da restauração.

Num destes dias de semana de Março, almocei neste último. A sala estava bem composta, com aquele barulhinho bom que dá ambiente a um restaurante, o que nem sempre acontece em lugares que são igualmente pensados para servir o pequeno-almoço dos hóspedes (como é o caso). A maior parte dos clientes era de fora e pareciam vir aliciados pelo menu executivo, com entrada, prato, sobremesa + bebida/copo de vinho – por 22 euros (ou 19 euros, se se optar apenas por dois pratos), um preço imbatível, tendo em conta que se trata de um hotel de 5 estrelas. Tal como no espaço estrelado, a carta do Flor de Lis é da responsabilidade de Arnaldo Azevedo, um cozinheiro com um percurso sólido tendo passado por alguns hotéis e restaurantes de prestígio e que antes de chegar ao Vila Foz liderava a cozinha do Hotel Teatro, dos mesmos proprietários.

Neste lugar, Arnaldo Azevedo exibe uma carta híbrida: de um lado, apresenta uma série de propostas mais dirigidas aos clientes do hotel (é o único restaurante da unidade aberto todos os dias), onde cabe um ceviche de salmão, um tártaro de atum ou de vitela, massas, um peito de frango (com mel e especiarias), um rosbife ou um chuletón; do outro, propõe um conjunto de pratos de cozinha portuguesa, como o bacalhau lascado com batata a murro, ou um arroz de lavagante.

Começámos com uma sopa de peixe, camarão e croutons. Caldo rico, ligeiramente espesso (e batido, era visível uma certa espuma), sabor elegante, sem ser demasiado puxado, num bom equilíbrio entre o sabor do pescado e o do marisco. A sopa vinha bem enriquecida, com pedaços de peixe e quatro ou cinco peças de de camarão comum. Arnaldo Azevedo poderia fazer uma sopa mais rica e de maior variedade de peixe, mas para o preço (7.50€) e restaurante em questão, está muito bem. Ainda assim, merecia uns crutons mais gulosos, fritos em azeite ou em manteiga, em vez de uns comuns secos no forno.

De seguida, pedi um rissol de vitela, que me remeteu para a infância, quando os descobri e percebi que eram muito melhores do que os de peixe, os mais comuns, lá por casa, na altura. E que senhor rissol, este. Bem frito, sem resquícios do óleo, recheio aprazível e generoso com a carne desfiada em vez de trucidada, sem vestígios de bechamel ou outros enchentes. Devia ter umas oitenta gramas, aí o dobro de um de tasca. Servida à parte, uma maionese de rábano espicaçava o sabor, dando um agradável contraste.

Como prato principal, escolhi um arroz de robalo e camarão, novamente numa dose simpática que daria para dois (definitivamente a Norte as porções são mais avantajadas do que a Sul – e não é só em tascos e restaurantes tradicionais). Naquele momento, pareceu-me uma opção redundante em relação à sopa que tinha comido de entrada. Porém, quando preparava para me flagelar pela má escolha,

Neste lugar, Arnaldo Azevedo exibe uma carta híbrida: de um lado, apresenta uma série de propostas mais dirigidas aos clientes do hotel; do outro, propõe um conjunto de pratos de cozinha portuguesa.

classificação

16,5 *Cozinha*

16 *Sala*

16 *Vinhos*

Preço médio, por pessoa, com vinho: 40€, por pessoa. **Menu executivo (ao almoço):** 19,00€ - 22,00€. Pagou-se pela refeição descrita (+ água e café): 65,00€.

chegou o pequeno tacho de ferro. Abri-o – ainda fumegava – deixei soltar os aromas, provei e fiquei rendido, com aquele arroz malandrinho, de bago aberto no ponto e bem apurado, com uma base de refogado bem portuguesa (que deve levar cebola, alho, louro e vinho branco). Era mais intenso de sabor (e diferente) do da sopa, mas igualmente sem se exceder ou esconder os sabores do robalo e do camarão que trazia em quantidade apreciável.

De pospasto, embora tentado pela rabanada com creme de baunilha, acabei por me deixar seduzir pela anunciada sobremesa de "texturas de chocolate e citrinos". Imaginei vários tipos de chocolate, em mousse ou parfait, umas telhas, etc. Bom, completamente ao lado, no que diz respeito à forma.

Vejo chegar um limão e achei que se tinham enganado. Mas não. Embora bastante realista, o fruto foi elaborado com uma capa crocante de manteiga de cacau e com uma cobertura ligeiramente gelatinosa como se tivesse sido envolvida numa calda do citrino. Uma vez cravada a colher revelava as várias camadas: mousse de chocolate branco, outra de chocolate de leite, uma fina faixa de um bolo húmido e uma fiada de algo que fazia lembrar um lemon curd. Não sei se o nome é o que traduz melhor a realidade, mas é muito bom. Elegantemente doce, subtilmente ácido, inteligentemente leve. Um verdadeiro kinder surpresa de limão para adultos.

Em termos de vinhos, a carta do Flor de Lis tem um pouco mais de meia centena de referências de várias regiões do país. Não impressiona – nem era expectável que o fizesse – mas cumpre os propósitos do restaurante. A refeição foi acompanhada com dois brancos do Douro, a copo, ambos elaborados pelo mesmo enólogo, Luís Pedro Pedro Cândido da Silva: o Carolina 2018, da propriedade da família, mais fresco, directo e agradável; e o outro, feito na Niepoort para o próprio hotel, mais complexo, sério e envolvente.

Em termos de serviço, numa época tão difícil em arranjar profissionais de sala, pode dizer-se que a equipa executou as tarefas com eficácia e simpatia.

O Flor de Lis é o que podemos chamar de bom segundo restaurante de hotel. Tem uma carta com preços sensatos que agrada a gregos e a troianos, com propostas de cozinha internacional e outras baseadas no receituário luso, alguma cozinha de conforto, um ou outro prato mais banal, mas também outros com bons rasgos de autor. Na verdade, se a maior parte das unidades hoteleiras do país lhe seguisse o exemplo, talvez a "comida de hotel" passasse de vez a ser uma expressão do passado.

HOTEL VILA FOZ
Av. de Montevideu, 236 - Porto / T. 22 244 9702
Horário: Segunda a Domingo, 12:30-22.30h

DISTRIBUÍDO POR PORTFOLIO VINHOS · PORTFOLIOVINHOS.PT SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

ALTANO
REWILDING EDITION
DOURO

naturalmente selvagem

Cada compra de uma garrafa ou bag-in-tube
representa um contributo para a Rewilding Portugal.

Certified B Corporation

SYMINGTON Family Estates

Rewilding Portugal

www.altano.pt ALTANODOURO

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

texto e notas de prova José João Santos, Marc Barros, Nuno Guedes Vaz Pires / *fotos* Ricardo Garrido

A partir de um ano desafiante como foi 2018, a Quinta do Crasto conseguiu a proeza de obter os dois topos de gama. O Vinha da Ponte, em particular, é rocha pura, um vinho portentoso, distinto e fresco, um monumento que irá perdurar longos anos. Chega ao mercado apenas em setembro mas já nos deixou rendidos à data de hoje.

Estrela maior por entre os novos Quinta do Crasto

VINHA DA PONTE 2018, UMA EDIÇÃO MEMORÁVEL

Manuel Lobo, Rita Magalhães Camelo, Tomás Roquette e Pedro Almeida

A Quinta do Crasto tem a sorte de possuir dois topos de gama, dois vinhos de vinhas centenárias que possuem características ímpares. Raramente são lançados em simultâneo, dificilmente partilham a mesma colheita, mas por vezes acontece. Como em 2018.

Alguns dos melhores vinhos do mundo nascem a partir de minúsculos palmos de terra. Fruto de um conjunto de circunstâncias, adquirem uma identidade impossível de replicar por qualquer outro meio, tornando-se ícones que, nos melhores exemplos, chegam ao Olimpo da classificação de vinhos raros.

A Quinta do Crasto tem a sorte de possuir dois topos de gama, dois vinhos de vinhas centenárias que possuem características ímpares. Raramente são lançados em simultâneo, dificilmente partilham a mesma colheita, mas por vezes acontece. Como em 2018.

Foi um ano quente, com momentos de escaldão em diferentes pontos do país, precedidos de episódios precoces de granizo no período da floração que causaram perdas de produção. Nalgumas geografias, a pressão de míldio e oídio sentiram-se de modo severo. Mas houve exceções. Como as vinhas da Maria Teresa e da Ponte, da Quinta do Crasto.

Provamos os dois ícones, lado a lado, e o Vinha da Ponte 2018 está num patamar estratosférico, a acenar aos deuses. Concentrado mas fresco, com toques de fósforo, uma amplitude gigantesca, profundidade e tensão que mais parecem ligadas à corrente elétrica. Perdurará anos na garrafeira.

Na base, uns estonteantes 1.96 hectares de vinhas, plantados em tradicionais socalcos, exposição nascente-sul, densidade de 6.300 pés de videira por hectare, produções médias de 300 gr. de uvas por planta. Xisto, sempre xisto no solo, a uma altitude entre os 190 e os 200 metros (para ajudar na compreensão, a Vinha da Ponte está ao cimo da vinha Maria Teresa).

Na maioria das colheitas, as uvas ali obtidas acabam por integrar o lote do Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas, à exceção de anos tidos de expressão única. Como 2018.

A manter as credenciais, Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa 2018 nasce numa vinha virada a nascente, de 4,7ha, que tem sido exaustivamente estudada, em parceria com a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. O mapeamento genético de cada casta tem por objetivo final o perpetuar do "field blend" natural da vinha, através da reposição de plantas mortas por outras geneticamente idênticas. Pelo projeto "Pat Gen Vineyards", que identificou até ver 54 variedades distintas nesta vinha velha, e tudo o que tem despertado na região, a Revista de Vinhos premiou a Quinta do Crasto com o galardão "Inovação/Investigação do Ano 2020".

O mercado já está a conhecer por estes dias a nova edição do Maria Teresa, ao todo, 5.970 garrafas, 250 magnuns e 30 double magnuns. Por ter um perfil diferente, e também por entendimentos de comercialização, o Vinha da Ponte só a partir de setembro entra no mercado – 3.500 garrafas, número idêntico de outros formatos.

Vinha da Ponte 2018 está num patamar estratosférico, a acenar aos deuses. Concentrado mas fresco, com toques de fósforo, uma amplitude gigantesca, profundidade e tensão que mais parecem ligadas à corrente elétrica.

Experimentalismo e Portos

Apesar dos pergaminhos e da solidez de imagem nos diferentes mercados, a Quinta do Crasto admitiu inovar e aceitou o repto de um importador para concretizar um vinho de estilo borgonhês.

Nativo de um ano mais fresco, Crasto Altitude 2019 é o culminar de uma série de ensaios tendo em vista a obtenção de um vinho de cor mais aberta, de aromas e texturas menos extraídos, de elegância suplementar mas, sobretudo, de muito prazer na prova.

O lote alia Tinta Francisca (70%) e Touriga Nacional (30%) e o resultado traduz bem a ideia inicial. É um vinho sério, fresco e subtil, fácil de se gostar, que apetece repetir. Conheceu maceração pelicular durante apenas quatro dias e estágio de 12 meses em barricas.

Ainda por entre as novidades de maior monta, o novo Porto Tawny Colheita 2003, que sucede às edições 1997, 2000 e 2001.

Tomás Roquette, o produtor da Quinta do Crasto, insiste que a propriedade deve retomar o historial que o bisavô, Constantino de Almeida, iniciou e que passou muito pelo Vinho do Porto. Nesse capítulo, o Crasto só quer ir a jogo nas categorias especiais e pelo lado Tawny através de Colheitas e, em breve, também de vinhos com Indicação de Idade. Há stocks, garante-nos, pelo que a todos nos resta a opção de esperar. Bom, se for com um Vinha da Ponte 2018 no copo, até que não nos importamos...

QUINTA DO CRASTO
Gouvinhas / 5060-063 Sabrosa
T.254920020 / E. crasto@quintadocrasto.pt

19,5
Quinta do Crasto Vinha da Ponte 2018

Douro / Tinto / Quinta do Crasto

Púrpura. Algum floral num primeiro impacto, seguindo-se amora, mirtilo, fósforo, café e um curioso citrino. O tanino é surpreendentemente fresco, a acidez é incrível, a amplitude gigantesca, a profundidade e a tensão projetadas até final são notáveis. Terá longuíssima capacidade de guarda e reúne todos os predicados para tornar-se numa edição memorável!

Consumo: 2022-2035

250,00€ / 16°C

—

18,5
Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa 2018

Douro / Tinto / Quinta do Crasto

Rubi escuro. As primeiras impressões são florais. Abre-se depois para desvendar cereja vermelha, amora, groselha, mato e algum exotismo especiado. Tanino magistral, volume imperial, bastante tensão ao longo da prova. Final nervoso e profundo, de camadas sucessivas. Será importante acompanhar a forma como evolui.

Consumo: 2022-2032

250,00€ / 16°C

18,5
Xisto Roquette & Cazes 2018

Douro / Tinto / Roquette&Cazes

Rubi. Notas de fumo, groselha e cereja negra, framboesa e uma tentadora nota citrina, que só o valoriza. Tanino altivo e muito elegante, volume detalhista e bem definido, final longo, fino, persistente e equilibrado, com florais secos e toque de tabaco. Um grande vinho, de largo futuro na garrafeira.

Consumo: 2022-2032

72,00€ / 16°C

—

18
Quinta do Crasto Touriga Nacional 2018

Douro / Tinto / Quinta do Crasto

Rubi. Sugestivo na demonstração de bergamota, componente citrina que se sobrepõe às notas florais. Complementos de cereja vermelha e especiaria fina. Tanino sólido, elegância estrutural, bom volume, final guerreiro e prolongado, seco, tenso e fumado. Vai perdurar.

Consumo: 2022-2032

55,00€ / 16°C

17,5
Quinta do Crasto Porto Colheita 2003

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Crasto

Aloirado. Notas de laranja e confeitaria, melaço, leite-creme, café e torrados. A aguardente sente-se e está enquadrada num contexto animado pela acidez. O volume é generoso, o final é muito persistente. Combiná-lo com sobremesas à base de ovos será opção certeira.

Consumo: 2022-2033

55,00€ / 14°C

—

17,5
Quinta do Crasto Tinta Roriz 2018

Douro / Tinto / Quinta do Crasto

Negro. Notas de romã e cereja vermelha, café e tostados. Tanino quase selvagem, bastante teimosia geral, volume generoso, final profundo e musculado. Só o tempo o conseguirá moldar.

Consumo: 2022-2032

55,00€ / 16°C

17,5
Quinta do Crasto Touriga Franca 2018

Douro / Tinto / Quinta do Crasto

Rubi escuro. Florais muito elegantes, amora e cereja negra, mirtilo e floresta. Tanino portentoso, que a excelente acidez geral eleva de patamar. Bom volume, final profundo e persistente. Musculado, pronto para a garrafeira.

Consumo: 2022-2030

55,00€ / 16°C

—

17,5
Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2018

Douro / Tinto / Quinta do Crasto

Rubi. Primeiro os florais de violeta, a seguir os apontamentos de cereja madura e groselha negra, alcaçuz e pimenta. Texturado e generoso no volume, apresenta tanino bem dimensionado, boa acidez geral, estrutura musculada e concentrada, final persistente e teimoso. Está para durar.

Consumo: 2022-2030

30,00€ / 16°C

17,5
Roquette & Cazes 2019

Douro / Tinto / Roquette&Cazes

Rubi. Florais de violeta e de bergamota, cereja vermelha, piso florestal e cedro. Tanino aguerrido, boa acidez geral, volume convincente. Final de nuances vegetais, a lembrar um entendimento mais francês do contexto global. Conseguirá evoluir.

Consumo: 2022 - 2029

21,00€ / 16°C

—

17
Crasto Superior Syrah 2019

Regional Duriense / Tinto / Quinta do Crasto

Rubi. Nariz de mato seco e café, ameixa e um toque discreto de especiaria. Quente e apimentado, a mostrar bom volume e a ter no equilíbrio com a acidez o segredo do sucesso. Finaliza persistente e a dar boa conta de si, fácil de se interpretar e gostar.

Consumo: 2022-2029

21,00€ / 16°C

16
Crasto Superior 2020

Douro / Branco / Quinta do Crasto

Amarelo limão. Floral de laranjeira, limão, lima, toranja e um toque de barrica. Fresco e solto, mostra boa acidez, volume exato, final sem segredos, de agrado fácil e a mostrar versatilidade. Termina bem.

Consumo: 2022-2026

15,00€ / 11°C

Na base, uns estonteantes 1.96 hectares de vinhas, plantados em tradicionais socalcos, exposição nascente- -sul, densidade de 6.300 pés de videira por hectare, produções médias de 300 gr. de uvas por planta.

O carisma de uma marca renovada

NOVA IMAGEM
A QUALIDADE DE SEMPRE

Design by VISUALS™

BRIDÃO

Bridão é cultura,
história e tradição

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO

Adega do
CARTAXO

www.adegacartaxo.pt

texto e notas de prova José João Santos e Nuno Guedes Vaz Pires / *fotos* D.R.

Legado

O VINHO DOS AFETOS

Há um novo Legado, nativo de um ano tórrido e de produção escassa, difícil no Douro e que expôs a mais valia das vinha centenárias – capacidade de resistir. A nova edição do mais afetivo dos vinhos da Sogrape foi pretexto de uma singela vertical que emparelhou as edições de 2015, 2013, 2011 e a estreante, 2008. Apresentado num dos mais antigos clubes de ténis do país, por entre o escuro da noite e a chuva forte, parecera que Fernando Guedes sorrira no court – aquele sorriso aberto e franco, que para quem com ele privou ficará guardado na memória como o mais especial dos legados.

Luís Sottomayor e Fernando Guedes

O novo Legado 2017 foi apresentado durante um jantar no Lawn Tennis Club da Foz, no Porto, dos mais antigos clubes de ténis portugueses, criado em 1900, na juventude frequentado por Fernando Guedes que, em 2018, ascendeu a sócio nr.1.

O vinho dos afetos da Sogrape tem nova edição, a décima. Legado 2017 resulta de um ano particularmente desafiante em termos de viticultura, por ter sido muito quente, de vindima precoce e breve, consequentes produções escassas.

O enólogo Luis Sottomayor encontra alguns paralelismos com 1991 e 1995, mas a verdade é que 2017 obrigou a um exercício permanente de controlo de maturações, na medida em que ao menor descuido poder-se-ia incorrer em situações de sobrematuração ou até perda de uvas.

Os oito hectares de vinhas velhas da Quinta do Caêdo, Ervedosa do Douro (Cima Corgo), onde nasce o Legado, resistiram heroicamente ao ano seco e de temperaturas extremadas, permitindo concretizar um vinho que hoje mostra florais secos e grão de café, cedro, cereja escura, mirtilo e mais fruto de bosque, de perfil austero e altivo, quente e assertivo, com previsível boa guarda pela próxima década. Estagiou 30 meses em tonéis novos de carvalho francês de 1.200 lts, foi engarrafado em maio de 2020 e resultou num total de 2.538 exemplares. O PVP unitário é de 290,00€.

A Quinta do Caêdo foi adquirida pela Sogrape em 1990, tendo uma área total de vinhas de 24ha. Os socalcos pré-filoxéricos de vinha velha entusiasmaram sobremaneira Fernando Guedes, a ponto de ir insistindo com o enólogo Luis Sottomayor na feitura de um vinho exclusivo que ilustrasse aquelas uvas – Fernando Guedes, recorde-se, era também enólogo.

A média de produção é inferior a 0,5kg por cepa e cerca de 25 castas conseguiram ser identificadas até ao momento, um mapeamento sempre demorado que, para ser bem feito, tem ainda que ser exaustivo.

A vindima nunca se resume a uma só assentada, obrigando entre duas a três passagens para colher os diferentes cachos no ponto de maturação desejado. Sim, pura (e necessária) ourivesaria...

O primeiro Legado é de 2008. No portefólio DOC Douro da Sogrape, tornou-se num topo de gama, ganhando estatuto próprio, tal como o Barca Velha. Tem sido também um pretexto acrescido de envolvência familiar e de reconhecimento pelo trabalho desenvolvido por Fernando Guedes. É por isso hoje um vinho de uma sentida homenagem dos filhos e da equipa Sogrape, onde cada lançamento é realizado num local com significado no longo percurso de vida do mentor.

O novo Legado 2017 foi apresentado durante um jantar no Lawn Tennis Club da Foz, no Porto, dos mais antigos clubes de ténis portugueses, criado em 1900, na juventude frequentado por Fernando Guedes que, em 2018, ascendeu a sócio nr.1. Foi precisamente nesse ano de 2018 que nos deixou.

"É um vinho muito especial para a nossa família", reconhece o atual presidente da Sogrape, Fernando da Cunha Guedes, que sintetizou de modo feliz a apresentação da nova edição do vinho de todos os afetos: "Isto não é uma festa, é uma homenagem".

No pré-jantar, oportunidade para realizarmos uma singela vertical com quatro edições anteriores e espaçadas temporalmente, que permitiram aferir o respetivo estado de evolução em garrafa. Estamos diante um vinho de vinha, que merece tempo e recompensa essa espera.

O jantar teve autoria de Vasco Coelho Santos, do portuense Euskalduna, dos mais talentosos chefes de cozinha da atualidade. Uma edição especial de Mateus Rosé – não comercializada –, o Dão Pipas 1980 (Dão, tinto) e o Sandeman Porto Vintage 1948 harmonizaram com um menu de autor. A noite terminou com fado pela voz da talentosa Teresinha Landeiro.

Lá fora, por entre o escuro da noite e a chuva forte, parecera que Fernando Guedes sorrira no court – aquele sorriso aberto e franco, que para quem com ele privou ficará guardado na memória como o mais especial dos legados.

O enólogo Luis Sottomayor encontra alguns paralelismos com 1991 e 1995, mas a verdade é que 2017 obrigou a um exercício permanente de controlo de maturações, na medida em que ao menor descuido poder-se-ia incorrer em situações de sobrematuração ou até perda de uvas.

18
Legado 2017

Douro / Tinto / Sogrape Vinhos

Rubi. Flores secas, grão de café, cedro, cereja escura, mirtilo e mais fruto de bosque. Tanino magistral, volume altivo, o fruto negro sempre vincado. Austero e mais quente que o 2016, reflete a concentração das vinhas centenárias do Douro. Vai beneficiar com tempo extra em garrafa.

Consumo: 2022-2035 / 290,00€ / 16°C

—

18,5
Legado 2015

Douro / Tinto / Sogrape Vinhos

Rubi. Notas de mirtilo e cereja negra, bergamota e citrinos, cedro e mato, tinta da china e especiaria muito fina. Portentoso na expressão de tanino, tem uma contextualização elegante que lhe aporta nobreza e lhe permite um final com garbo e frescura, persistência e carácter. Está a evoluir muitíssimo bem.

Consumo: 2022-2035

—

18
Legado 2013

Douro / Tinto / Sogrape Vinhos

Rubi. Ainda se expressa floral. Seguem-se licor de cereja, mirtulo, notas de urze e floresta. Tanino fresco e em esquadria com o volume, a boa acidez sempre a correr de fundo, de final fino e já esculpido pelo tempo. Balsâmico e de finesse assinalável, ninguém adivinharia ser nativo de um ano tão quente.

Consumo: 2022-2028

—

18
Legado 2011

Douro / Tinto / Sogrape Vinhos

Rubi, rebordo granada. Nariz de bosque e de caruma, florais secos e especiaria. Textura aveludada, altivez de tanino, boa acidez geral e os primeiros reflexos da evolução temporal. A forma como se projeta no final, em persistência e durabilidade, é cereja no topo do bolo. Tem evoluído muito bem.

Consumo: 2022-2027

—

17,5
Legado 2008

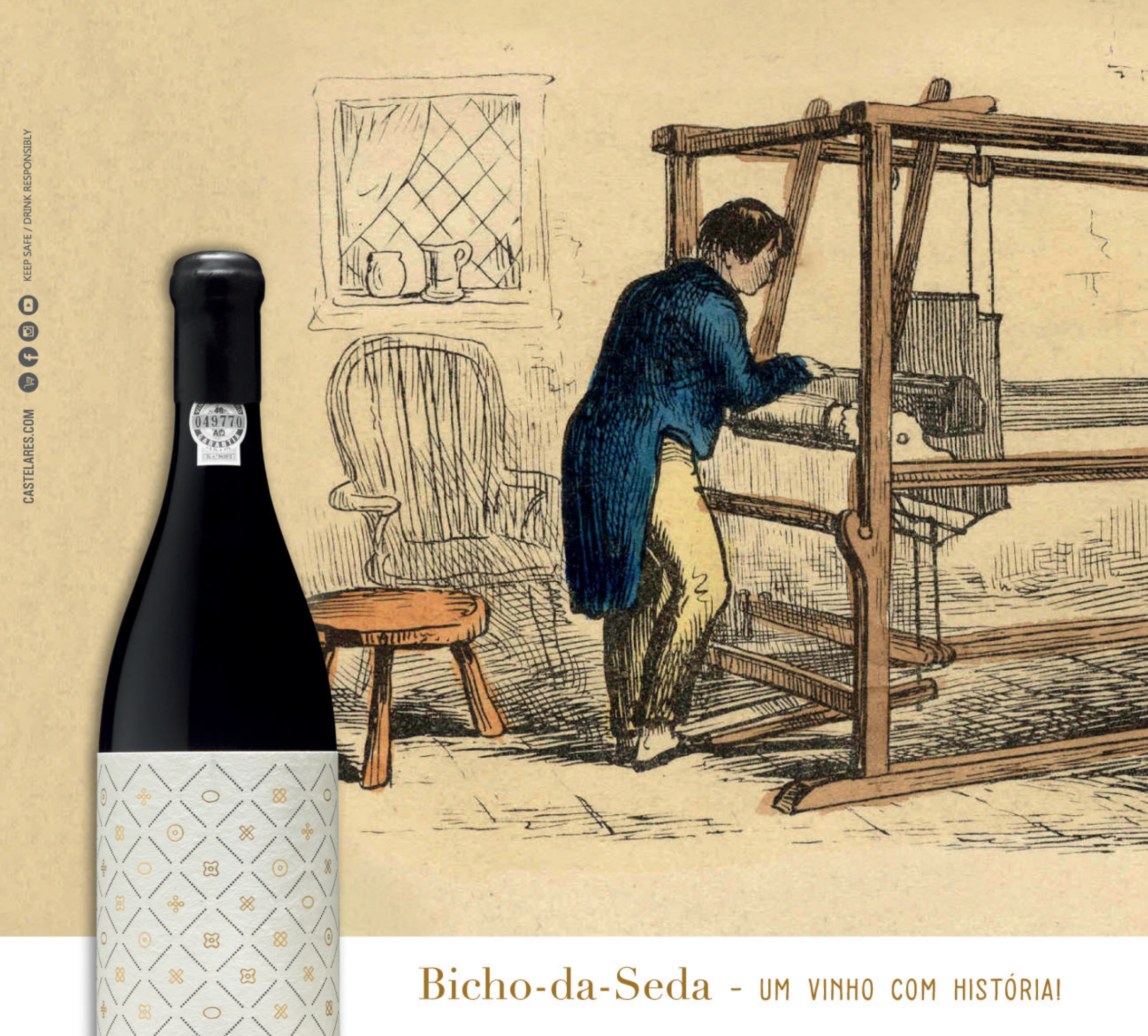
Douro / Tinto / Sogrape Vinhos

Granada. Nariz de trufa, azeitona, café e alcaçuz. O tempo já o domesticou e levou-o ao início da fase terciária da existência. A estrutura inicial permite-lhe manter-se fresco e vibrante, de volume interessante e perfil acetinado, de final prolongado e nobre. Se o mantém pela garrafeira, chegou a hora de o abrir.

Consumo: 2022-2024

QUINTA DOS CASTELARES

HÁ UM NOVO DOURO PARA DESCOBRIR!



CASTELARES.COM

KEEP SAFE / DRINK RESPONSIBLY

Bicho-da-Seda - UM VINHO COM HISTÓRIA!

texto Marc Barros / *fotos* Ricardo Garrido e D.R.

Taylor's Very Very Old Tawny Port

O Vinho do Porto do Jubileu

A Taylor's, detentora do alvará real de fornecedor de Vinho do Porto da rainha Isabel II, decidiu engarrafar o Taylor's Very Very Old Tawny Port para celebrar o jubileu de platina, comemorado no dia 6 de fevereiro de 2022. Elaborado a partir das reservas de vinhos velhos da casa, este Very Very Old Tawny Port corresponde, segundo comunicado do produtor, ao primeiro vinho desta novel categoria de Vinho do Porto.

—

20

Taylor's Very Very Old Tawny Port Platinum Jubilee

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta and Vineyard Bottlers

Castanho acobreado. Deslumbra pelas sensações aromáticas terciárias, com as notas balsâmicas de cedro, fruto seco e caramelo, apoiadas na frescura do aroma anisado, vinagrinho e fruta cristalizada. Na boca mostra volume monumental, a acidez é assombrosa, aromas de fruto seco e especiarias. Final interminável, salivante e untuoso. Vale por si. Edição limitada de 2.000 garrafas. MB

Consumo: 2022-2032

490,00€ / 14°C

Falua

À descoberta do terroir da Vinha do Convento

Os 45 hectares da Vinha do Convento, na Charneca do Tejo, continuam a ser base para o lançamento de vinhos surpreendentes. Desta feita, a gama Falua Unoaked traz um Undated, ou seja, um vinho 100% Cabernet Sauvignon que resulta do lote de três anos – 2016, 2017 e 2018 – desta casta. Segundo a enóloga Antonina Barbosa, a gama pretende salientar o melhor do terroir da emblemática vinha, sendo que o vinho em causa "apresenta um equilíbrio de três anos que foram muito diferentes entre si". Foram cheias 3.600 garrafas. Nesta gama foram ainda lançados o Falua Reserva Unoaked Touriga Nacional 2018 e uma surpreendentemente expressão da casta branca rainha da região no Falua Reserva Unoaked Fernão Pires 2019.

—

18

Falua Undated Cabernet Sauvignon

Regional Tejo / Tinto / Falua

Rubi. As primeiras impressões são terrosas. Seguem-se folha de tomate, romã, cogumelo, pimento e tabaco. Tanino esculpido pelo tempo, estrutura sólida, equilíbrio entre volume e acidez. Termina texturado e persistente, sempre senhor de si. O tempo é um aliado. JJS

Consumo: 2022-2032

25,00 € / 16°C

Verónica

Um grande vinho. Uma bonita homenagem.

No Alentejo, a memória de Verónica Beja Fino está agora também perpetuada no novo vinho do Monte da Penha. Francisco e Rita Fino, marido e filha, assim justificam o tributo. Recentemente apresentado, o vinho é um blend de três colheitas: 2018, 2019 e 2020. Obtido a partir de dois hectares de vinha plantados em 1987, solos granítico e argilo-calcários com xisto, em Portalegre, a 400 metros de altitude. As castas são Arinto, Roupeiro, Fernão Pires e Trincadeira das Pratas. Foram elaboradas 4.018 garrafas. Preciso e a mostrar mais solo do que fruto, vai perdurar pela próxima década.

—

18

Verónica

Alentejo / Branco / Francisco B. Fino

Dourado intenso. O perfil aromático é profundamente mineral. Complementos de raspas de lima e nectarina. Austero, preciso e firme, tem acidez bem vincada, volume na dose certa e possui muito mais solo do que fruto. O final é longuíssimo. Evoluirá por longos anos. JJS

Consumo: 2022-2032

26,00 € / 11°C

Lima Mayer

Três Reis Magnum

A passagem de quase 20 anos desde o início do projeto do produtor alentejano Lima Mayer motivou-o a lançar três das suas referências em formato magnum: Subsídio, Lima Mayer e 2 Tintos. É do Alto Alentejo, na vila de Monforte e em particular na Quinta de São Sebastião, que remonta ao ano de 1200, que nascem os vinhos Lima Mayer. São destes 20 hectares de vinha em solos graníticos que, sob o efeito das evidentes amplitudes térmicas, saem "vinhos de grande frescura e longevidade". Como curiosidade, só fazem vinhos tintos e foram "pioneiros na plantação de Petit Verdot nesta região".

—

17,5

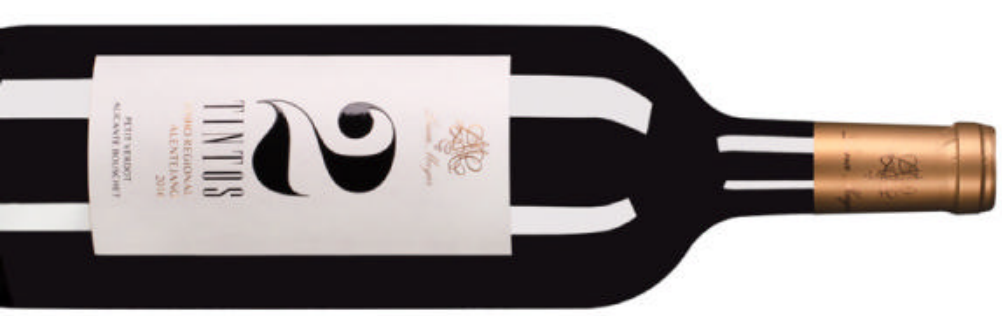
2 Tintos 2016

Regional Alentejo / Tinto / Lima Mayer & Companhia

Carmim de boa compleição. Aroma equilibrado entre potência e frescura. Fruta madura e balsâmicos, com especiarias e tostados de barrica muito bem integrada. Cheio na boca, retém frescura e persistência de sabor. É bem nutrido de fruta, que acomoda na perfeição os taninos robustos e suculentos e a sensação de barrica. No geral, vive um bom momento, mas ainda com futuro. MM

Consumo: 2022-2030

79,63€ / 16°C



Provezaide

Um Douro novo

Segunda edição deste vinho nascido das melhores parcelas da propriedade de Cândido Tojal situadas perto pequena aldeia vinhateira duriense de Provezende, no concelho de Sabrosa. Cândido Tojal conta com o apoio do enólogo Pedro Sequeira para o ajudar a conseguir colher o máximo de qualidade e da personalidade dos 25 hectares numa encosta localizada entre os 258 metros e os 526 metros de altitude, virada a sul, através das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

—

17,5

Provezaide 2019

Douro / Tinto / Cândido Lima Tojal

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. A fermentação ocorreu em cubas de inox durante 10 dias, maceração de 60 dias e 20 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros de 4a utilização, engarrafado em agosto 2021. Nariz elegante, a fruta silvestre e o floral expõem a frescura anunciada. Quase não se dá pela presença de madeira. Cheio na boca, mas a combinar com elegância e requinte. Bastantes taninos, de estrutura firme, mas delicados e resolvidos. Bom final de boca, bastante acessível, gastronómico e de boa margem de progressão. MM

Consumo: 2022-2029

29,00€ / 16°C

Tinto Atlântico 2020

Pinot Noir, o novo vinho da Adega Mãe

O vinho Tinto Atlântico é a nova referência vem reforçar a recém-criado segmento Vinhos de Parcela do produtor AdegaMãe. Elaborado a partir da casta Pinot Noir que foi plantada em 2012, é a única casta tinta presente na quinta. Foram produzidas 7.000 garrafas deste novo Tinto Atlântico, já disponível no mercado.

—

17

AdegaMãe Tinto Atlântico 2020

Regional Lisboa / Tinto / AdegaMã

Tom vermelho bastante aberto. Nariz muito sugestivo na vivacidade da fruta vermelha, (groselha, morango e arando), toque a ruibarbo e muito subtil especiaria. Na boca é fino e aveludado, brilhante na sensação de leveza, taninos a deslizar ao longo do palato, frutado refrescante e com final de boca persistente. É delicioso e também uma excelente interpretação da casta. MM

Consumo: 2022-2026

20,00€ / 16°C

Quinta dos Abibes

Espumante Reserva Arinto & Baga Extra-Bruto 2018

A Quinta dos Abibes, com 10 hectares de vinha, propriedade situada no Bairrada, na freguesia de Aguim, nasceu em 2003 da paixão do proprietário e vitivinicultor, Francisco Batel Marques. O Espumante Reserva Arinto & Baga é um 50% Arinto e 50% Baga estagiado 36 meses em cave e três meses após o mais recente degorgement.

—

17

Espumante Reserva Arinto & Baga Extra-Bruto 2018

Bairrada / Espumante / Quinta dos Abibes

50% Arinto e 50% Baga, estágio 18 meses após tiragem e 3 meses após degórgement. Brilhante, bolha fina, aroma delicado e preciso. Perfil cítrico (toranja e raspa de limão), bagas vermelhas silvestres muito subtis e pétalas de flor, nuances a miolo de pão e herbáceo seco. Imensa estrutura na boca, em elegância e frescura, acidez de grande qualidade, salino e vibrante. Final de boca de sedutora persistência. MM

Consumo: 2022-2027

14,00€ / 8°C

Quinta de Monforte

Novo fôlego nos Verdes

Tudo começa, para Daniel Rocha, na aquisição, em 2014, da Quinta de Monforte, em Penafiel, situada mesmo em frente à janela do seu quarto onde desde jovem sempre viveu. A propriedade com cerca de 100 hectares conta quatro séculos de história e foi alvo de obra profunda ao ser reestruturada em terraços sustentados por muros de granito, invulgares na região. Prevista, também, a construção de uma nova adega, que arrancará ainda em 2022, e uma unidade de turismo com 30 quartos.

—

16,5

Quinta de Monforte Vinhão 2020

Vinho Verde / Tinto / Quinta de Monforte

Vinhão fermentado em lagares de granito, com pisa a pé e com temperatura controlada a 24°C. Cor intensa sem opacidade. A fruta no aroma é intensa, framboesa/amora, ameixa e subtil licor de fruta, tal como sugestão a especiarias. Sumarento na boca, acidez intensa e boa com a fruta e o corpo a acolher os vigorosos, mas domados taninos. Bom final de boca. Uma versão moderna sem prejuízo do temperamento da casta. MM

Consumo: 2022-2025

9,50€ / 16°C

Ralhete 2020

O dueto de Pedro Martín e Pedro Ribeiro

A nova proposta da Martin Boutique Wines dá sequência a vários projetos de colaboração com enólogos e produtores. Neste vinho a parceria é levada a cabo com o produtor alentejano Herdade do Rocim. O nome Ralhete, apesar de não soar distante de palhete, deve-se a uma reprimenda recebida aquando da divulgação do vinho nas redes digitais, a respeito do tema de certificação. Um genuíno ralhete, prontamente, aproveitado para batizar o vinho.

—

17

Pedro Martin & Rocim Ralhete 2020

Palhete / IVV / Martin Boutiques Wines

Vermelho muito claro, toranja. Tem o foco na vivacidade com veemente manifestação de frescura através das bagas vermelhas arbustivas, flores secas e ligeiro herbáceo. Boca muito leve, tem na intensa frescura de sabor e na espevitada acidez os grandes intérpretes. Todo muito nervoso e dinâmico sem comprometer o balanço. Termina seco, firme e bem focado. Vinho de inata flexibilidade à mesa. MM

Consumo: 2022-2025

26,50€ / 11°C

RIEDEL VELOCE
O PRAZER DA LEVEZA
Uma coleção na **vanguarda** do **design** e da **técnica.**
9 formatos disponíveis
DISTRIBUÍDO POR PORTFOLIO VINHOS | WWW.PORTFOLIOVINHOS.PT | SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
RIEDELPARTNER.PORTUGAL
RIEDELPARTNER_PORTUGAL

Assine já!

24 EDIÇÕES POR APENAS **96,00€**

Venha conhecer *in loco* a História e as estórias de uma das mais emblemáticas Quintas do Douro! Ganhe uma estadia de uma noite em quarto duplo, com pequeno-almoço, na Quinta da Pacheca.

NÚMERO LIMITADO DE VOUCHERS.

Válido para assinaturas formalizadas até 30 de abril.

RESERVA OBRIGATÓRIA SUJEITA À DISPONIBILIDADE DE AGENDA E CONFIRMAÇÃO PRÉVIA (EXCEPTUAM-SE DATAS FESTIVAS) ATRAVÉS DO EMAIL ENOTURISMO@QUINTADAPACHECA.COM

ENVIE PARA: VASP PREMIUM / LINHA DIRETA DE APOIO AO ASSINANTE: (+351) 214 337 036 / ASSINATURAS@VASP.PT
MLP - QUINTA DO GRAJAL - VENDA SECA, 2739-511 AGUALVA CACÉM

HORÁRIO DE ATENDIMENTO - LINHA DE APOIO AO CLIENTE
DIAS ÚTEIS: 9H-13H / 14H-18H

*SIM, desejo assinar a Revista de Vinhos - A Essência do Vinho por **24 edições** no valor de **96,00€**.*
*Campanha exclusiva para uma **assinatura válida por dois anos**, concretizada por débito direto em conta.*

ATENÇÃO: TODOS OS CAMPOS SÃO DE PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO, EM MAIÚSCULAS.

NOME COMPLETO

DATA DE NASCIMENTO / / MORADA

CÓD. POSTAL - LOCALIDADE TEL. TELEM.

E-MAIL Nº CONTRIBUINTE DESEJO FATURA

FORMA DE PAGAMENTO: DÉBITO DIRETO EM CONTA "AUTORIZAÇÃO DE PAGAMENTO - EXMOS. SRS., POR DÉBITO DIRETO EM CONTA E ATRAVÉS DO NIB QUE INDICO ABAIXO, QUEIRAM PROCEDER AO PAGAMENTO DA MINHA SUBSCRIÇÃO DA REVISTA DE VINHOS - A ESSÊNCIA DO VINHO, A FAVOR DA VASP PREMIUM. A MINHA ASSINATURA RENOVAR-SE-Á AUTOMATICAMENTE ATÉ QUE VOS COMUNIQUE A MINHA INTENÇÃO DE NÃO RENOVAR". PAGAMENTO RECORRENTE.

AUTORIZAÇÃO DE DÉBITO DIRETO SEPA REFERÊNCIA DA AUTORIZAÇÃO (ADD) A COMPLETAR PELO CREDOR.

IBAN / Nº DE CONTA

BIC SWIFT

NOME DO TITULAR DATA / /

ASSINATURA

OFERTA A BENEFICIAR APÓS BOA COBRANÇA

OS DADOS RECOLHIDOS SÃO PROCESSADOS AUTOMATICAMENTE PELA VASP PREMIUM. DESTINAM-SE À GESTÃO DO SEU PEDIDO E À APRESENTAÇÃO DE FUTURAS PROPOSTAS DE CARIZ PROMOCIONAL.
O ACESSO AOS DADOS ESTÁ GARANTIDO ASSIM COMO A RESPETIVA OPOSIÇÃO E LIMITAÇÃO DE TRATAMENTO, PORTABILIDADE, RETIFICAÇÃO E ELIMINAÇÃO. O DIREITO DE APRESENTAR RECLAMAÇÕES TAMBÉM SE ENCONTRA CONSAGRADO.
AUTORIZO RECEBER RESPOSTAS COMERCIAIS DE OUTRAS ENTIDADES: SIM NÃO

*** PREÇO PARA PORTUGAL CONTINENTAL.**

GAS 0101

*Conheça os vinhos provados pelos nossos **especialistas.***

Nuno Guedes Vaz Pires
Diretor Revista de Vinhos

Alexandre Lalas
Crítico de vinhos e wine educator

António Lopes
Sommelier

Célia Lourenço
Crítica de vinhos e de gastronomia

Guilherme Corrêa
Sommelier

Igor Beron
Crítico de vinhos

José João Santos
Crítico de vinhos

Luís Costa
Redator Revista de Vinhos

Manuel Moreira
Sommelier e wine educator

Marc Barros
Editor Revista de Vinhos

Rodolfo Tristão
Sommelier

índice dos vinhos provados por regiões

pág. 140 ***Alentejo*** · 15 vinhos
pág. 142 ***Algarve*** · 2 vinhos
pág. 142 ***Bairrada*** · 2 vinhos
pág. 142 ***Dão*** · 4 vinhos
pág. 144 ***Douro*** · 18 vinhos
pág. 146 ***IVV*** · 1 vinho
pág. 146 ***Lisboa*** · 4 vinhos
pág. 148 ***Tejo*** · 8 vinhos
pág. 148 ***Vinho do Porto*** · 1 vinho
pág. 150 ***Vinho Verde*** · 5 vinhos
pág. 150 ***Vinhos Estrangeiros*** · 3 vinhos

classificação

A Revista de Vinhos utiliza a ficha de prova e parâmetros de avaliação da "Wine & Spirits Education Trust". Em prova cega, classifica os vinhos de zero a 20 valores, sendo que apenas publica avaliações de vinhos que atinjam mínimos de 13 pontos. Usa copos Riedel e os preços indicados são os recomendados pelo produtor. **"Altamente Recomendados"** são os vinhos mais surpreendentes; **"Boas Compras"**, os vinhos de melhor relação qualidade/preço. Cada nota de prova reflete a opinião da revista, estando identificada pelas iniciais do respetivo provador. Nuno Guedes Vaz Pires, diretor da Revista de Vinhos, exerce o voto de qualidade na tomada de decisões.

Consulte os vinhos provados pelo nosso painel no portal **www.revistadevinhos.pt** e na aplicação para tablets e smartphones da nossa publicação.

0 – 12,5	13 – 14,5	15 – 16,5	17 – 18,5	19 – 20
não classificado	*médio*	*bom*	*superior*	*excelente*

ALENTEJO

18

Cartuxa Vinho de Talha 2018

Alentejo / Branco / Fundação Eugénio de Almeida

Limão intenso, reflexos dourados. A fruta aromática cede espaço a aromas "savoury" de feno-grego e caril, pólen e terra calcária. Na boca é corpulento, belo volume e sapidez contundente, impressão de secura e tensão. O final é longo e complexo. GC Consumo: 2022-2030

44,99€ / 11°C

18

Explicit X Suplementar Vinhas Velhas 2018

Alentejo / Tinto / Jorge Rosa Santos e Filhos

Rubi. Perfume de mato e caruma, groselha vermelha e bergamota, noz moscada e romã. Tanino fresco e sólido, notável fluidez de prova, volume elegante. Termina a revelar excelente acidez, também espevitado pela especiaria e cedro de barrica. É difícil resistir-lhe, mas também merece guarda. JJS Consumo: 2022-2032

23,00€ / 16°C

18

Scala Coeli Touriga Franca 2018

Regional Alentejano / Tinto / Fundação Eugénio de Almeida

Rubi intenso. Fruta negra como groselha, cereja e ameixa, sugestão de compota de fruta vermelha, especiarias da madeira, tabaco e couro. A boca é volumosa, com taninos levemente adstringentes e subtilmente amargos, acidez fremente e bom equilíbrio. GC Consumo: 2022-2038

79,99€ / 16°C

17

Cartuxa Curtimenta 2017

Regional Alentejano / Branco / Fundação Eugénio de Almeida

Limão intenso e brilhante. Barro, especiarias, feno e ervas selvagens. Além da sapidez, há algo mais fenólico que traz firmeza à estrutura e encobre o efeito alcoólico. O final é longo, com gosto de terroir. GC Consumo: 2022-2027

44,99€ / 11°C

17

Explicit X Elementar Alicante Bouschet 2018

Regional Alentejano / Tinto / Jorge Rosa Santos e Filhos

Rubi. Algum floral seguido de mirtilo e cereja escura, chocolate negro, breve especiaria e fundo mentolado. Tanino áspero e mais vegetal, guerreiro a meio palato, de volume generoso, final tenso e seco. JJS Consumo: 2022-2028

23,00€ / 16°C

17

Foral de Évora Branco Colheita Tardia 2016

Alentejo / Colheita Tardia / Fundação Eugénio de Almeida

Dourado brilhante. Contido na expressão olfativa, citrinos em compota e algum tropical, sopro herbal e de mel de tília. A boca é cativante, perfumada, dotada de uma acidez incrível que perpassa a fruta e contrasta com a untuosidade e a doçura, que não é exagerada. O final é de boa persistência. GC Consumo: 2022-2030

22,98€ / 14°C

17

Lima Mayer 2017

Regional Alentejano / Tinto / Lima Mayer & Companhia

No nariz mostra fruta vermelha e negra madura bem ligada com notas flores secas, especiarias, alguma folha de tabaco, tudo envolvente e profundo. Boca de bastante estrutura e volume, taninos de belo calibre e fundo de frescura a assegurar harmonia ao conjunto. MM Consumo: 2022-2027 / 19,78€ / 16°C

16,5

Cartuxa Colheita 2020

Alentejo / Branco / Fundação Eugénio de Almeida

Limão intenso, brilhante. Limonado, aromas de ervas medicinais e mel. O lado herbal reaparece bastante vincado na boca, acidez proeminente, tónico e vibrante. O final é de média persistência, com presença cremosa das borras. GC Consumo: 2022-2026

14,98€ / 11°C

16,5

Cartuxa Colheita 2018

Alentejo / Tinto / Fundação Eugénio de Almeida

Rubi intenso. Cerejas negras maduras, compota de frutas vermelhas, perfil bastante direto e conquistador. Ataque de fruta doce e essa maciez domina no equilíbrio. Os taninos são de boa qualidade, poeirentos, e a acidez média, controlada. Vinho bem trabalhado, para um vasto público. GC Consumo: 2022-2028 / 19,99€ / 16°C

16,5

Foral de Évora Colheita 2020

Alentejo / Branco / Fundação Eugénio de Almeida

Limão médio. Fruta citrina e melão, laivos minerais e resinosos. A boca confirma as impressões do nariz, o lado mais redutivo e mineral supera o lado maduro da fruta no equilíbrio, agregando frescura e estímulo. O fim de boca é de boa persistência e intensidade, levemente fumado. GC Consumo: 2022-2026

12,98€ / 11°C

16,5

Implicit 2020

Regional Alentejano / Branco / Jorge Rosa Santos e Filhos

Amarelo palha. Floral e com fruto de pomar, tudo em elegância. Complementos de damasco, restolho e fundo mineral. Amplo, tem muito boa acidez, firmeza estrutural, final de notável profundidade e teimosia. JJS Consumo: 2022-2028 / 7,30€ / 11°C

BAYER
Melody®
WG
A sua referência Anti-Míldio
O seu Anti-Míldio de referência com tripla ação: preventiva, curativa e anti-esporulante!
cropscience.bayer.pt

16,5
Mingorra Grés 2020
Regional Alentejano / Branco / H. Uva

Amarelo, laivos alaranjados. Aromático pela expressão de líchia, toranja, pêssego e um curioso salino. Tenso, com boa acidez, músculo e sentido mineral. Termina persistente e nervoso. Tem muita garra. JJS Consumo: 2022-2028

20,00€ / 11°C

16
Implicit 2019
Regional Alentejano / Tinto / Jorge Rosa Santos e Filhos

Rubi. Floral silvestre num primeiro momento, seguindo-se mirtilo, chocolate negro, balsâmicos e especiaria. Tanino portentoso, estrutura também especiada, músculo e firmeza a fechar. Sem segredos. JJS Consumo: 2022-2027

7,30€ / 16°C

16
Subsídio 2018
Regional Alentejano / Tinto / Lima Mayer & Companhia

Cor rubi média. No aroma combina fruta vermelha e negra maduras no ponto a par de envolvente de mentolados e folha de chá. Boa estrutura na boca, corpo médio bem recheado de fruta e taninos muito polidos. De saudar a constante impressão de frescura que o leva, facilmente, a ficar bem com muitas propostas gastronómicas. MM Consumo: 2022-2025

7,50€ / 16°C

16
Vale do Chafariz Reserva 2019
Regional Alentejano / Branco / Herdade da Ajuda Nova

Palha dourado bonito. Aromas de fruto passificado, citrino maduro, prunóideas, conjunto envolto numa leve nota oxidativa a emprestar elegância. Seco, mineral, estrutura e volume, boa acidez. Final de bom comprimento, fresco e gastronómico. MB Consumo: 2022-2027

8,00€ / 11°C

ALGARVE

16
Herdade Barranco do Vale Reserva Castelão Aragonez 2019
Regional Algarve / Tinto / Herdade Barranco do Vale

Rubi aberto. Fruta fresca gulosa no aroma, groselha, mirtilo, ameixa preta, romã, herbáceo e toque subtil de verniz. Corpo leve, ligeira adstringência, acidez bem doseada. MB Consumo: 2022-2029 / 9,95€ / 16°C

16
Herdade Barranco do Vale Sauvignon Blanc Reserva 2020
Regional Algarve / Branco / Herdade Barranco do Vale

Amarelo limão. Boa dimensão aromática nas notas de citrinos, fruto tropical, nuance vegetal, favo de ervilha. Seco, bom volume de boca, acidez refrescante mas equilibrada. Termina com leve nota de pimento. MB Consumo: 2022-2028 / 11,95€ / 11°C

BAIRRADA

17
Século XVIII Baga Blancs de Noirs Bruto 2018
Bairrada / Espumante / J.Rama Lda.

Fino na fruta, toranja e alguma maçã, flores e sugestões subtis a ameixa vermelha e romã. Boas notas de biscoito e pão tostado. Estrutura vibrante, bolha de qualidade integrada e estaladiça, muita pureza e definição. MM Consumo: 2022-2027 / 28,41€ / 8°C

16,5
Século XVIII Blancs de Noirs Bruto 2018
Bairrada / Espumante / J.Rama Lda.

Tonalidade citrina. Nariz de intensidade média, perfil elegante e fresco, tons cítricos, maçã e outros frutos de polpa branca. Fundo sedutor de tostados a biscoito. Estrutura envolvente, mousse delicada e fundida, viçoso e harmonioso. MM Consumo: 2022-2024 / 19,48€ / 8°C

DÃO

16,5
Quinta da Ponte da Pedrinha 2018
Dão / Tinto / Maria de Lourdes Mendes

Rubi médio. Fruta vermelha fresca e fina, floral. A suavidade e vivacidade marcam o ritmo na boca, fruta bem acompanhada pela acidez delicada e pelos finos taninos. Final de boca incorpora tons herbáceos secos. MM Consumo: 2022-2026

6,00€ / 16°C

16
Quinta da Ponte da Pedrinha 2020
Dão / Branco / Maria de Lourdes Mendes

Amarelo pálido. Notas cítricas, lúcia lima e acácia. Subtil impressão mineral. Na boca é saboroso mas delicado, tudo aliado a uma ótima e refrescante acidez. MM Consumo: 2022-2025

6,00€ / 11°C

15,5
Opta 2021
Dão / Branco / Opta Wines

Limão pálido. Frutas de polpa branca e flores brancas e amarelas, algumas impressões mais resinosas. Bom compromisso entre acidez e fruta, maciez e frescura. O final é médio, frutado e limpo. GC Consumo: 2022-2026

5,20€ / 11°C

14,5
Opta 2021
Dão / Rosé / Opta Wines

Salmão. Bagas vermelhas silvestres, alguma melancia e fundo floral. Na boca mostra-se leve, a acidez viva é deliciosa. MM Consumo: 2022-2028

5,20€ / 11°C

EPAL®

THE PALLET SYSTEM.

SUSTENTÁVEL
CERTIFICADA
REUTILIZÁVEL
RECICLÁVEL

COM A EPAL A SUA MARCA LEVA **PALETES DE SEGURANÇA**

www.aimmp.pt
aimmp@aimmp.pt
223 394 200

EPAL® PORTUGAL

DOURO

ALTAMENTE RECOMENDADO

18
Gouveio & Encruzado 2020
Douro / Branco / Paulo Coutinho
Limão. Perfil bastante seco e savoury, frutos secos, feno, madeira velha, pão sourdough e feno-grego. A acidez está "em crescendo" e, aliada à sapidez mineral, consegue uma boca austera. Um vinho singular. GC
Consumo: 2022-2040
36,00€ / 11°C

17,5
Lote 5 2021
Douro / Rosé / Quinta das Chaquedas
Suave tonalidade casca de cebola, ao melhor estilo Provence. Aromas suaves e elegantes a fruta vermelha muito fresca (cereja de saco, bagos de romã e framboesa). Na boca é fresco, herbáceo e sedutor, com belíssima acidez, imensa elegância, profundidade e persistência. LC
Consumo: 2022-2025
12,00€ / 11°C

17
Móos Filão da Graxa Reserva 2019
Douro / Tinto / Família Polido
Rubi intenso. Especiado, fruta negra madura, pimenta preta, da Jamaica e anis-estrelado. Robusto, taninos de fina trama. A acidez está bem integrada no coração de fruta negra. O final é convincente, longo e com apontamentos minerais de grafite e balsâmicos. GC
Consumo: 2023-2031
15,95€ / 16°C

BOA COMPRA

17
Solar dos Dragos Reserva 2018
Douro / Tinto / Epordouro
Granada. Belíssima expressão aromática, fruto silvestre, notas de ameixa preta, arbusto seco, algum aporte da madeira nas notas de cacau. Seco, tanino presente mas redondo, acidez equilibrada, bom aroma de boca. Final suave, rico e longo. MB Consumo: 2022-2029
12,00€ / 16°C

BOA COMPRA

16,5
Dona Matilde 2018
Douro / Tinto / Quinta D. Matilde
Rubi. Floral elegante, cereja vermelha, ameixa seca, nuances de café e alguma terrosidade. Sedoso, de tanino sólido, estrutura aguerrida, perfil mais acalorado. O final é longo e gastronómico. JJS
Consumo: 2022-2028
9,50€ / 16°C

BOA COMPRA

16,5
Papo Seco 2018
Douro / Tinto / João Silva e Sousa
Rubi escuro. Elegante na expressão dos florais e da bergamota, curioso na combinação de citrinos e fruto de bosque. Tanino firme, boa acidez estrutural, volume no ponto, aguerrido na despedida, alongada. Bem elaborado. JJS
Consumo: 2022-2027
6,28€ / 16°C

BOA COMPRA

16,5
Portas do Solar Reserva 2018
Douro / Tinto / Epordouro
Rubi. Complexidade aromática com fruta preta e azulada, notas balsâmicas, esteva, urze e especiaria branca. Na boca mostra excelente compromisso entre volume e frescura, estrutura e elegância, com taninos exemplarmente integrados e muito boa acidez. LC Consumo: 2022-2028
9,00€ / 16°C

BOA COMPRA

16,5
Portas do Solar Reserva 2019
Douro / Branco / Epordouro
Amarelo brilhante. Notas de flores brancas, a par de citrino maduro, leve fumado. Seco, bom volume de boca, fruta de caroço no centro de boca. Final suave, fresco e aprazível. MB
Consumo: 2022-2027
9,00€ / 11°C

BOA COMPRA

16,5
Roble 2018
Douro / Tinto / Epordouro
Vermelho rubi. Aromas focados na fruta preta e vermelha madura, com apontamentos de pimentão, cacau e casca de pinheiro. Na boca mostra imensa frescura amparada por bela acidez, grande equilíbrio e taninos de fino recorte. LC
Consumo: 2022-2026
4,00€ / 16°C

16
Papo Seco Reserva 2018
Douro / Tinto / João Silva e Sousa
Rubi. Algum floral e groselha negra, ligeiro especiado e um vegetal que se confirma a seguir, no tanino. Firme, deixa secura na boca, tem bom volume e final sólido. É assim mesmo, seguro de si. JJS
Consumo: 2022-2026
8,95€ / 16°C

BOA COMPRA

16
Portas do Solar 2018
Douro / Tinto / Epordouro
Rubi brilhante. Boa expressão de fruto vermelho, limpo e fresco, nota de arbusto, seco, bom corpo e acidez, fruta no aroma de boca. Final médio, com boa sensação de fruta. Bem para o quotidiano. MB
Consumo: 2022-2027
5,50€ / 16°C

16
Quinta do Peto Grande Reserva 2019
Douro / Branco / Epordouro
Amarelo ouro. Aromas de baunilha a envolver notas frutadas de pera madura, ameixa branca, maçã Golden e pêssego amarelo. Na boca mostra frescura e breve travo vegetal, acidez média, balanço correto e final a pedir um pouco mais de persistência. LC
Consumo: 2022-2023
25,00€ / 11°C

Nasamotor

Concessionário e Oficina Autorizada Mercedes-Benz.

www.nasamotor.pt

Porto Estrada da Circunvalação, nº 11124 · Senhora da Hora · Tel. 229 570 600
V. N. Gaia Avenida Infante D. Henrique, nº 476 · Tel. 223 718 588
S. M. Feira Zona Industrial do Roligo, lote 36 · Espargo · Tel. 256 330 700

16

Solar dos Dragos Touriga Nacional 2018

Douro / Tinto / Epordouro

Granada intenso. Boa dimensão aromática nas notas frutadas, cereja madura, ameixa preta, aromas florais, percepção de álcool. Prova de boca marcada pelo tanino suave, seco, aromas da barrica, acidez média, final com toque especiado, vivo e longo. MB Consumo: 2022-2028

12,00€ / 16°C

15,5

Solar dos Dragos Premium 2018

Douro / Branco / Epordouro

Amarelo brilhante. Aromas balsâmicos de café e coco, a par de citrino fresco e nuance floral. Bom volume, acidez alta, coco e baunilha no aroma de boca, final com leve especiado, conjunto fresco e aprazível. MB Consumo: 2022-2028

12,00€ / 11°C

15

Portas do Solar 2020

Douro / Branco / Epordouro

Palha. Boa dimensão aromática, fruto tropical, manga, ananás, banana, citrino maduro, conjunto fresco e apelativo. Prova de boca untuosa, seco, a acidez suporta o conjunto até ao final frutado, de bom comprimento. MB Consumo: 2022-2026

5,50€ / 11°C

15

Roble 2021

Douro / Branco / Epordouro

Amarelo palha. Aromas florais e envolver fruta de pomar e ervas frescas com notas de pêssego de roer e hortelã. Boca de frescura singela, médio corpo e acidez correta. Um branco agradável e descontraído. LC Consumo: 2022-2022

4,00€ / 11°C

14,5

Roble 2021

Douro / Rosé / Epordouro

Intensa tonalidade rosada. Bagos de romã, mirtilo e groselhas no nariz. Mostra alguma untuosidade na boca, acidez média e final com rasto de doçura. LC Consumo: 2022-2022

4,00€ / 11°C

IVV

17

Belfo 2020

IVV / Branco / Arribas Wine Company

Dourado, curiosos reflexos âmbar. Nariz de alperce, tangerina, flor de árvore e fundo pedregoso. O melaço é amparado pela grande acidez, a seriedade marca a prova, é untuoso e de tom grave. JJS Consumo: 2022-2028 / 20,00€ / 11°C

LISBOA

17

Baías e Enseadas 2020

Regional Lisboa / Tinto / Baías e Enseadas

Rubi aberto. Morango e framboesa, algum vegetal/ floral fresco e seco, e delicado fruto seco de barrica. Na boca tem agradável volume de fruta, bem estruturado, tudo orientado pela frescura e vivacidade, taninos de grão fino e firmes. MM Consumo: 2023-2027 / 19,00€ / 16°C

17

Baías e Enseadas Fernão Pires 2020

Regional Lisboa / Branco / Baías e Enseadas

Limão e tangerina, ameixa branca, evolui para notas de acácia, algum floral e pólen de flores. Boca com largura, bem estruturado, com enérgico núcleo de acidez sumarenta e salivante. mineral e vibrante de sabor. MM Consumo: 2022-2028 / 19,00€ / 11°C

17

Baías e Enseadas Malvasia 2020

Regional Lisboa / Branco / Baías e Enseadas

O nariz é muito distintivo, seja pelo perfil frutado ou das ervas finas, com destaque ao funcho. Ao mesmo tempo é amplo e profundo, marcado pelo sopro de maresia e mesmo uma certa terrosidade de giz. Final longo, personalizado, ao mesmo tempo um branco que dá muito prazer. MM Consumo: 2022-2029 / 19,00€ / 11°C

0,5% DO SEU IRS

DÁ FORMA

AO FUTURO

509 640 036

irs.bagosdouro.com

D'O
Bagos D'Ouro

16,5

Baías e Enseadas Castelão 2020

Regional Lisboa / Tinto / Baías e Enseadas

A cor aberta e a fruta fresca no aroma a groselha vermelha, morangos silvestres a par de toque de geleia e notas a silvas têm tanto de vistosas como de frescura e personalidade. Irresistível na boca, equilibrada e leve, conjuga de modo excelente a estrutura fina, a frescura frutada e os elegantes taninos. A acidez é deliciosa, que dimensiona todo o conjunto. Perfeito desde já, polivalente à mesa, com margem MM Consumo: 2022-2025

19,00€ / 16°C

TEJO

17

Mensagem Reserva 2017

Regional Tejo / Tinto / Quinta das Casas Altas

Rubi. Notas de cereja vermelha e romã, pimento, fumo e folhagem seca, balsâmicos. Tanino firme, estrutura desenvolta, volume esculpido, final profundo, que alia terrosidade e folha de tabaco. Mostra carácter. JJS Consumo: 2022-2030

18,00€ / 16°C

16,5

Quinto Elemento Reserva Syrah 2017

Regional Tejo / Tinto / Quinta do Arrobe

Rubi intenso. Boa expressão da fruta, com aromas de ameixa, bagas azuis, compota e floral. A madeira surge em destaque a contribuir para o volume de boca e sensações tostadas, bem apoiadas na acidez. Seco e especiado no final de bom comprimento. MB Consumo: 2022-2029

16,90€ / 16°C

16

BOA COMPRA VINHOS 2022

Bridão Merlot 2017

Tejo / Tinto / Adega Cooperativa do Cartaxo

Cor granada média. Fruta vermelha, tons balsâmicos, mentolados e alguma folhagem intercalada com especiarias. Cacau e café. Bom porte na boca, saboroso, suculento, taninos aveludados e agradável presença de especiaria e tostados que se estendem até ao final. MM Consumo: 2022-2024

4,79€ / 16°C

16

BOA COMPRA VINHOS 2022

Falua Duas Castas Cabernet Sauvignon & Aragonez 2019

Tejo / Tinto / Falua

Rubi. Curioso floral silvestre, seguido de tomate, ameixa seca, cereja vermelha e leve especiaria. Sólido e preciso, mostra bom volume e final apto para mesas diárias. JJS Consumo: 2022-2024

5,99€ / 16°C

16

Vale de Lobos Reserva Merlot 2018

Regional Tejo / Tinto / Sociedade Agrícola da Quinta da Ribeirinha

Granada. Aroma de amoras maduras, ginja, cereja preta, cacau e pimentão doce. Na boca é sedoso, doce e envolvente, sem arestas, com tanino maduro e acidez discreta. LC Consumo: 2022-2024

8,50€ / 16°C

16

Vale de Lobos Reserva Syrah 2018

Regional Tejo / Tinto / Sociedade Agrícola da Quinta da Ribeirinha

Vermelho granada. Aromas de fruta preta e chocolate, alcaçuz e especiaria vermelha. A boca encaixa no perfil aromático, com volume, concentração, taninos maduros e acidez média. LC Consumo: 2022-2024

8,50€ / 16°C

15

Falua Duas Castas Touriga Nacional & Shiraz 2020

Tejo / Rosé / Falua

Rosa, reflexos salmão. Combina florais e framboesa. A perceção de doçura é evidente, há uma ligeira sensação de tanino, a acidez que preserva dá-lhe alguma graça. Tem perfil gastronómico. JJS Consumo: 2022-2023

5,99€ / 11°C

15

Matuto 2020

Tejo / Tinto / Maria Fernanda Feliciano

Rubi. Apontamentos florais e achocolatados, ameixa e cereja maduras. Tanino redondo, volume generoso, algum salgado até final. Para a mesa quotidiana. JJS Consumo: 2022-2024

6,75€ / 16°C

VINHO DO PORTO

16,5

Quinta do Pessegueiro Porto White Leve Seco

Vinho do Porto / Vinho do Porto / Quinta do Pessegueiro

Âmbar. Nariz amendoado e de fruto branco de caroço, ligeiras notas de pastelaria. O perfil é oxidativo. Firme e salgado, com leveza estrutural, final fácil e descontraído. Exótico por escapar aos cânones, é solução válida para começar a pôr Porto a acompanhar conversas. Refresque ligeiramente. JJS Consumo: 2022-2030

14,90€ / 14°C

NOVIDADE MUNDIAL | ANUNCIADO NA TV

BEM-VINDOS, **AMANTES DE CARNE**

O único forno de última geração capaz de **grelhar o melhor bife da sua vida.**

VINHO VERDE

16,5
Quinta de Monforte 2020

Vinho Verde / Rosé / Quinta de Monforte

Cor salmão. Elegante e refrescante aroma, delicado nos tons a framboesa e morango silvestre e tons vegetais. Conta, peso e medida. Na boca a frescura é exemplar, envolvente e muito harmonioso, ao mesmo tempo vibrante e salivante. Bom final de boca. Saboroso e irresistível! MM Consumo: 2022-2025

13,00€ / 11°C

BOA COMPRA VINHOS

16
Quinta de Monforte Escolha 2020

Vinho Verde / Branco / Quinta de Monforte

Palha aberta. Fruta de caroço e de pomar em combinação com lima/limão e ervas aromáticas frescas. Subtil tropical. Na boca sente-se a boa estrutura, um certo nervo e acidez vivaz finalizando com apontamentos a pedra lascada. O final de boca expõe apreciável persistência. MM Consumo: 2022-2026

6,79€ / 11°C

15,5
Quinta de Monforte Loureiro 2020

Vinho Verde / Branco / Quinta de Monforte

Palha aberto, nariz de frescura contagiante e muito apelativo na fruta de caroço, cítricos de limão e acácia. Aveludado na boca, sente-se ligeiro no corpo mostrando acidez e fruta em sintonia e proporção. Equilíbrio perfeito entre uma certa serenidade e a toada refrescante. MM Consumo: 2022-2024

8,90€ / 11°C

BOA COMPRA VINHOS

15,5
Quinta dos Encados Loureiro 2021

Vinho Verde / Branco / Azevedo & Areias

Limão brilhante. Exuberante, muita fruta madura, floral. Na boca traz alguma doçura residual, corpo ligeiro e boa frescura. Despretensioso, para o convívio com amigos. GC Consumo: 2022-2024

5,00€ / 11°C

14
Terras de Felgueiras Escolha

Vinho Verde / Branco / Vercoope

Amarelo esverdeado. Tropical e ervas aromáticas frescas. Lima e limão. Na boca é bastante leve, tem uma acidez muito estaladiça e saborosos citrinos. O açúcar residual dá toque off-dry. Fácil de beber por si só ou com mariscada. MM Consumo: 2022-2022

2,29€ / 11°C

VINHOS ESTRANGEIROS

ESPANHA

17
Osaba Mendi 2020

Rioja Alavesa / Tinto / Mendieta Osaba

Vermelho brilhante e violáceo. Aromas bem definidos a groselhas pretas, cereja madura, amoras e mirtilos, envolvidos por bergamota, vagem de baunilha e chocolate negro. Madeira muito bem integrada. Na prova de boca surpreende pela textura, com tanino pujante e maduro, ligeiro vegetal, frescura, acidez no ponto e final persistente. LC Consumo: 2022-2028

15,90€ / 16°C

BOA COMPRA VINHOS

16,5
Mendi 2020

Rioja Alavesa / Tinto / Mendieta Osaba

Rubi brilhante. Nariz expressivo a cereja preta, mirtilo, flores azuis e ligeiro arbustivo. Na boca exprime-se pela frescura, suportada por acidez franca e incisiva. Vinho de médio corpo com travo vegetal, mostra taninos firmes, mas bem integrados. LC Consumo: 2022-2026

7,90€ / 16°C

FRANÇA

17
Arlenoble Brut Natureza mag16

Champagne / Champanhe / A. R. Lenoble

Dourado, reflexos alaranjados. Cordão fino e enérgico. Notas de lima, toranja, fumo e panificação. Acidez crocante, finura contextualizada com tensão, sílex e sentido mineral em fundo. Termina agudo. Só de pensar na combinação com ostras... JJS Consumo: 2022-2026

36,00€ / 8°C

ERRATA / Por lapso, na edição 388 de março erramos na pontuação do vinho Lés a Lés Vinhas Velhas 2019, do produtor Wine Attitude. A pontuação correta é 18,5 valores. Aos visados e aos leitores, as nossas desculpas.

MISTOLIN
Pro

BIOCIDAS
REGISTADOS NA DGAV

Soluções Profissionais de Higienização

(+351) 234 799 120
info@mistolinpro.com

www.mistolinpro.com

ISO 9001 SGS

REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

DIREÇÃO EDITORIAL

diretor Nuno Guedes Vaz Pires
nunopires@essenciadovinho.com

direção de conteúdos José João Santos
josejoaosantos@essenciadovinho.com

editor Marc Barros
marcbarros@essenciadovinho.com

REDAÇÃO

Alexandre Lalas (*Brasil*)
Célia Lourenço
Fátima Iken
Guilherme Corrêa
Luís Alves
Luís Costa
Manuel Moreira
Miguel Icassatti (*Brasil*)
Miguel Pires

CRONISTAS

Carlos Maribona (*Espanha*)
Debra Meiburg MW (*Ásia*)
Duarte Calvão
Jancis Robinson MW (*Reino Unido*)
J.A. Dias Lopes (*Brasil*)
Lisa Granik MW (*EUA*)
Sarah Ahmed (*Reino Unido*)

COLABORADORES PERMANENTES

Carla Fonseca
Pedro Lima

PAINEL DE PROVAS

Alexandre Lalas
António José Lopes
Célia Lourenço
Guilherme Corrêa
Igor Beron
José João Santos
Luís Costa
Manuel Moreira
Marc Barros
Nuno Guedes Vaz Pires
Rodolfo Tristão
Sarah Ahmed

LOGÍSTICA PAINEL DE PROVAS

Ana Vicente
anavicente@essenciadovinho.com

FOTOGRAFIA

editor Ricardo Garrido
Daniel Luciano
Fabrice Demoulin
Nuno Correia

DIREÇÃO DE ARTE E PRODUÇÃO

Angela Reis

AGENDA

agenda@essenciadovinho.com

ENVIO DE AMOSTRAS

Revista de Vinhos – A Essência do Vinho
Av. Dr. Antunes Guimarães, 788
4100-075 Porto, Portugal
T. (+351) 222 088 499 / 500
revistadevinhos@essenciadovinho.com

ASSINATURAS

VASP Premium
T. (+351) 214 337 036
assinaturas@vasp.pt

DEPARTAMENTO COMERCIAL E EVENTOS

diretor Tiago Felgar
tiagofelgar@essenciadovinho.com

comercial
Nuno Bico
nunobico@essenciadovinho.com

DIREÇÃO DE MARKETING

Carla Fonseca

PROPRIEDADE

Sede do Editor e da Redação
Av. Dr. Antunes Guimarães, 788
4100-075 Porto - Portugal
T. (+351) 222 088 499 / 500
NIF/NIPC: 506844374 CRC Porto

Detentores de 5% ou mais do capital social:
Nuno Filipe Guedes Vaz de Figueiredo e Pires (100%)

Tiragem 25.000 exemplares

Impressão: Lidergraf Sustainable Printing
Distribuição: VASP, MLP / Linha de Apoio ao ponto venda: 214 337 001 (dias úteis das 8h-13h e 14h-17h; sábado das 7h30-12h30)
E-mail: contactcenter@vasp.pt / Depósito legal: 80300/9
Nº de registo ERC: 114309 / VASP, MLP - Quinta do Grajal, Venda Seca, 2739-511 Agualva Cacém / www.vasp.pt / email: geral@vasp.pt

FESTA do Alvarinho e do FUMEIRO

MELGAÇO

SHOWCOOKING
PROVAS COMENTADAS
DEGUSTAÇÃO E VENDA
TASQUINHAS
MÚSICA AO VIVO

22 a 24
ABRIL 2022

ORGANIZAÇÃO: melgaço município

CO-PRODUÇÃO: EV Estrada do Vinho

MECENAS: CA Crédito Agrícola Caixa do Noroeste

PATROCÍNIO: DELTA café · Intermarché Melgaço

www.festadoalvarinho.pt

texto Marc Barros / *foto* Ricardo Garrido

Luzes, câmara, ação... Continuamos com ***Francisco Albuquerque***

20 **BLANDY´S BUAL 1920**
Vinho Madeira / Fortificado / Madeira Wine Company
Tonalidade cobre rodeada por disco esverdeado. Perturbante na intensidade aromática, ligeiro vinagrinho, iodo, canela, tabaco, café e muitos tostados. Impressionante pela dimensão, interminável, é um vinho capaz de durar para a vida. Charmoso e envolvente, fresco e viçoso.

19 **BLANDY'S LISTRÃO 1977**
Vinho Madeira / Fortificado / Madeira Wine Company
O nariz desvenda aromas de frutos secos, muita avelã e um pouco de amêndoa torrada, para logo avançar para as notas especiadas, figo e caramelo. A boca impressiona pela vivacidade, pelo balsamo, pela lado intenso e quente, pelo final prolongado. Um belíssimo e único Madeira!

16,5 **ATLANTIS VERDELHO 2021**
Madeirense / Branco / Madeira Wine Company
Amarelo palha. Nariz fresco e salino com aromas de maçã verde, ameixa branca e raspa de limão. Na boca é intensamente fresco, herbáceo e mineral. Bela acidez, final persistente.

É um dos nomes grandes do Vinho Madeira. Francisco Albuquerque é, em simultâneo, um dos maiores porta-estandartes deste vinho de renome mundial e, em simultâneo, um dos seus grandes impulsionadores e investigadores.
Enólogo de renome internacional, sobretudo no que concerne ao universo dos fortificados, foi por diversas vezes premiado, destacando-se os galardões Wine Maker of the Year for Fortified Wines do International Wine and Spirit Competition, que arrecadou em várias ocasiões (consecutivas!), a que se juntam diversos galardões e prémios nacionais.
A sua paixão pela Madeira, de onde é natural, reflete-se no cuidado e primor que coloca nos vinhos que faz na Madeira Wine Company, onde é diretor de enologia e responsável pelos seus vinhos generosos mas, também, pelos vinhos de mesa madeirenses da marca Atlantis, que marcaram uma nova fase na produção de vinhos do arquipélago.
O estudo das castas autóctones e dos modelos de elaboração do Vinho Madeira, bem como a preocupação com a viticultura do arquipélago, marcam o seu trajeto. **Destacamos 10 coisas que deve saber sobre ele e três vinhos que mais gostamos...**

1. Nascido no Funchal, faz a sua formação superior em Santarém, cursando Engenharia de Produção na Escola Superior Agrária, que conclui em 1987.

2. Regressa ao arquipélago em 1988, com o propósito de recuperar a Quinta do Arco de São Jorge, que pertencia ao avô. A taxa de juro de 27% pedida pela entidade bancária a que recorreu para o efeito fê-lo recuar.

3. De imediato decidiu rumar à Austrália, mas um convite da Blandy's, que contava com a Symington Family Estates como acionista, para um estágio profissional na área de enologia e controlo da qualidade leva-o ao Douro, onde faz a vindima de 1990.

4. O seu percurso ficaria assim selado, tendo passado de imediato a efetivo na Blandy's.

5. O trabalho na Madeira Wine Company não o impediu de aprofundar a carreira académica: conclui a pós-graduação em Agricultura Biológica e MBA Gestão pelo ISCTE.

6. Em paralelo, é um estudioso e académico reputado, tendo produzido e colaborado em diversos artigos científicos, sempre tendo o Vinho Madeira como pano de fundo.

7. Os prémios e galardões abrilhantam o percurso: ganhou consecutivamente o prestigiado prémio do Concurso Internacional de Vinhos e Espirituosos – o Wine Maker of the Year for Fortified Wines, em 2006, 2007 e 2008, e também o Len Evans Trophy, em 2007, que reconhece a consistência de qualidade na produção de vinho por mais de cinco anos consecutivos.

8. O reconhecimento da sua mestria teve outra faceta quando, em 2018, foi-lhe pedido para atestar a validade da mais antiga coleção de Vinho Madeira, descoberta durante a remodelação do Liberty Hall Museum, em Nova Jérsia, nos Estados Unidos.

9. Aí foram encontradas, atrás de uma parede construída durante a Lei Seca, 50 garrafas e 42 garrafões de Vinho Madeira, das quais alguns exemplares com mais de dois séculos. Entre os vinhos encontrados, o mais velho dos quais com 221 anos e o mais "jovem" com 168 anos de idade, estão exemplares de Verdelho, Sercial e Smoke Madeira.

10. Mas a Madeira é mais do que fortificados, como comprova a marca Atlantis para vinhos tranquilos, que Francisco Albuquerque impulsionou e supervisiona.

VINHOS DA
PENÍNSULA DE SETÚBAL

PARABÉNS Á PENÍNSULA DE SETÚBAL

Aqui nascem os Moscatéis mais Premiados do Mundo

O prestigiado concurso Muscats du Monde 2021 coloca a nossa região como a mais premiada do mundo.

TOP 10

Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior 10 anos, D.O. Setúbal, 2004
Adega de Palmela Moscatel de Setúbal 10 anos, D.O. Setúbal
Venâncio da Costa Lima Moscatel Roxo de Setúbal Reserva da Família, D.O. Setúbal, 2017

Medalha de Ouro

Venâncio da Costa Lima Moscatel de Setúbal Reserva, D.O. Setúbal, 2009

Medalha de Prata

Adega de Palmela Moscatel de Setúbal, D.O. Setúbal, 2018
Venâncio da Costa Lima Moscatel de Setúbal. D.O. Setúbal, 2018
Adega de Pegões Contemporal Moscatel de Setúbal, D.O. Setúbal
Soc. Vinícola de Palmela Paço do Bispo Moscatel Roxo de Setúbal, D.O. Setúbal, 2019
Casa Ermelinda Freitas Moscatel de Setúbal Superior, D.O. Setúbal, 2009

www.vinhospeninsuladesetubal.org
Vinhospeninsuladesetubal
vinhospeninsuladesetubal

Muscats du Monde

vinhos de portugal

Seja responsável. Beba com moderação

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

LIMA SMITH LDA

A NOSSA GAMA

DO DOURO

CRESCEU!

Passaram já 20 anos desde a primeira colheita das Tecedeiras que tornou a marca uma das pioneiras do Douro a apostar nos vinhos não fortificados. Por isso, queremos brindar com algo muito especial - a nossa nova linha **Tecedeiras Premium**.

Saúde!

TECEDEIRAS

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO